
IA · MEA · MECVM ·

LATTICINI.

FINIS.

Cipolle

GELATIE DIVERSE.

A FARE SALAMI.

TRATTATI DI PESCE.

ROBBE, PER ANTI PASTI, O TRA MEZI, COME POLPETTE,

Ceruelati, Salcicie, Dobbe, et altre simili, come disotto apparera.

POTACCI, BRODI, E ROBBA IN TIELLA, ET IN PIGNATA,

Stuffata, e in Forno.

c

POTACCIO.

MINESTRE PER, DI DI, QVARESIMA, o gran Vigilie, Magre in tutto.

SAPORI, DIVERSI SI DA GRASSO, COME DA MAGRA.

MINESTRE, DA GRASSO, E MAGRO.

PASTE PER DI DI QVARESIMA, E GRAN VIGILIE, DELLE

Quali Anche se ne puote seruire per tramezi, ne gli altri giorni.

Tortelletti

TORTE DI VARIE, E DIVERSE SORTI.

TAVOLA DI QVESTO PRESENTE LIBRO. DI DIVERSE VIVANDE DI PASTA, DA GRASSO, E da Magro.


IA · MEA · MECVM ·
RT

A CONSERVARE CEVALI, ET ORATE, PER QVARE- sima, o altro Tempo.

PIGLIA i Ceuali da mezzo Settembre fino a mezzo Nouembre, e lauali bene cosi integri senza scagliari & aprili, & poi cuoceli alle bragie sopra la gratella, siche non siano troppo cotti, e destendeli sopra una Asse con Sale, e Finochi, e lasciali cosi per una notte. Poi habbi una Orna doue li conciarai dentro l'uno sopra l'altro, mettendoli pero tra mezzo Sale, e Finochi. Poi li gettarai sopra Aceto forte, tanto che stiano coperti. Poi quando te ne uorrai seruire, li scaldarai nella padella. E se per secchia d'Aceto li farai bolire libre due e mezza di Mele, & li lasciarai rafreddare prima che ge la metti sopra, serano assai migliori, i Ceuali sono di diuerse sorti. Ma per questo effetto li Verzellati sono i migliori. Anche i Letergani possono passare.

Le Orate vanno lauate senza scagliare, & vanno vn poco aperte tāto che li caui le budelle e poi se li getta vn poco di Sale. Poi le frigerai, & le lasciarai rafreddare. Poi che serano fritte. Poi seruarai l'ordine medesmo, che s'e dettto disopra de i Ceuali.

IL FINE.

le lasciarai tanto che siano raffredate. Poi le cauarai di dett'acqua, & le disten derai sopra vn'Asse, mettendoli dopoi vn'altra Asse disopra con pesi che le sop pressino, & le lasciarai cosi in soppresso per vn giorno. Pigliarai poi vn vaso, & ge le metterai dentro, con tanta Sabba che dette Robbe stiano coperte, e le fa rai fare vno buon boglio in detta Sabba, di modo pero che non si disfaciano, e le ponerai in vna Orna acconciatamente, & li gettarai sopradetta Sabba doue ha ranno bolito, & ge le lasciarai cosi per venti giorni. Dopoi pigliarai vn'altro va so, & le cauarai di detta Orna, & ge le metterai dentro con Mele, e Sabba, e Canella, Peuere, e Gengeuro, e Zaffrano, secondo la quantita che vorrai fare, e cime d'Osmarino, & Saluia, & farle ribolire un'altro poco con le sopradette co se. Poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e serano fatte. Et se non ti gra ua la spesa, fara bolire questa ultima uolta in Mele solo.

Auuertendoti che le Persiche non uano soppressate.

A FARE VIVANDA ALLA Hebraica, di Carne.

PIGLIARAI di Carne di Vitello nella polpa libre tre, e nettala bene dalle pellegatte, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi una pistata d'her be oliose, & Vua passa, et un poco di Specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insie me. Poi piglia i Torli ai quattro Oue dure, cioe il Torlo solo integro. Poi pi glia la meta della Compositione sopradetta in forma di meze balle da uento, e metteli fra mezzo i quattro Torli sopradetti, & serale poi insieme in forma de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pestata d'herbe olio se, e un poco di Noce moscata, e tanto Zaffrano che li dia colore. Poi le imban dirai una, o due per piatello secondo la grandezza diche le farai col detto brodo, con fette di pan sotto se ge ne uorrai.

piu volte, e l'ultima lauatura sera d'acqua rosata con Zuccharo. Poi hauerai uno Canone di latta, o di legno buso a guisa d'vno schrizzotto, ma che habbi il fondo piato con tre, o quattro buchi dentro, poi farai il canone quasi pieno di Buttiero, e hauerai vn legno che vada ben serato nel detto canone, e lo cazzarai nel detto canone, & il Buttiero vscira fuori per i buchi del fondo, e serano vermicelli, i quali andarai imbandendo ne i piatelli, dandoli poi disopra Zuccharo, fino.

A FARE VNO FORMAGGIO Alla Catellana.

PIGLIA Carne vergelata secondo che lo vorrai grande, o picciolo, e tagliala minuta, e quadra come, e vn dado, poi mettila a bogliere in'acqua, e quando sera quasi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a scolare, e farai che resti bene asciuta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata con latte, e la farai bogliere, e quādo sera bene cotta, la farai ben scolare dal latte, piu che potrai, poi pigliarai vna pezza biancha, e gliela porrai dentro, & la struccarai molto bene, e poi la metterai in soppresso con buon peso sopra, & sera fatto, & se li vorrai dare forma con cerchiello, o altra cosa, stara a te.

A FARE COMPOSTE DI SCOZE DI MELONI, O SCOCIE, O ZVCCHE, O RAPE, ouero Persiche integre e acerbe, da cōseruare, per Quaresima.

PIGLIA La quantita delle sopradette cose, secondo il tuo parere, e mondale, e ponele ammoglio nell' Aceto con Sale per quindici o venti giorni. Dopoi le cauarai dell' Aceto, e le ponerai in vn vaso con acqua, & li darai vn buon buglio, e poi le cauarai e le gettarai in vn'altro vaso d'acqua frescha, & ge

MANTIGILIA.

BISOGNA Hauere vna Pelle de Capretto scorticato a folicello la qualle cõ varie lauature sia ben curata, e con Spiciaria nell'Acqua si che pigli buono odore. Poi quando la Pelle sera in essere, e sutta, pigliarai il Latte che non sia spanato, e lo ponerai nella detta Pelle per lo buco del collo, tanto che sia piu di meza, e poi legarai, e asserrarai detto buco, e bisognara trauagliare bene detto latte in detta Pelle, sempre passegiando, e sgussandolo, e se sera da tempo di gran caldo, bisognara farla la notte in loco frescho, e il Latte di Capra, e il migliore, e come l'hauerai menata vn'hora, slegarai vno de i piedi al Capretto, e farai vscire fuori la Mantigilia e sera come Buttiero, la qualle farai andare in vn vaso d'acqua frescha facendone poi piatelletti, con zucchаro, fino sopra.

Ma per questa Viuanda e molto difficile a farne gran quantitade per vn cõuito grande; Darai ad intendere a ogn'uno, che questa sia mantegilia, Pigliarai vn terzo di Latte, e due terzi di Buttiero, e lo porrai nella detta Pelle, e la maneggiarai bene, e la sbatterai tanto chel Buttiero si sbianchegi, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai vscire per lo piede, e andare nell'Acqua frescha, e ne potrai fare letre per essere tutto d'una vgualezza, e poi che l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra zuccharo, fino.

PVVINE DI BVTTIERO.

PIGLIA Tre Fiaschi di panna di Latte, e ponila in Vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre mescolando pian piano, fino che lieua il boglio, e subito che comincia a bogliere habbi vn mezo Bichiero d'Agresto, e gettaglielo dentro in qua, et in la, e subito leualo dal fuoco, e naserano sei Poune, et colla cazza le cauarai, e ponerai nelle Puuinarolle, o piatelli.

VERMICELLI DI BVTTIERO.

PIGLIARAI Buttiero frescho, e lo lauarai con Acqua frescha

LATTICINI DI PIV SORTI.

CAVI DI LATTE.

PIGLIARAI Il Latte buono secondo la quantitade che uorai, e pesi vno di Latte, ne fara otto, o dieci, e lo porrai in vna caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mes colando sempre, fino a tanto che leuara il boglio, e poi hauerai in ordine Catinelle piccioli, e li porrai dentro detto Latte, e lo las ciarai rafredare, e come sera freddo, fara vna Tellarina, la quale sera il cauo di Latte, la quale leuarai disopra via, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il Latte al fuoco, e farai il simile cosi tre volte, perche poi non uscira piu cosa alcuna, e se vna Tellarina non basta nel piatello, pomgliene due, o tre, se condo che bisogna, E quando li mandarai in Tauola, li porrai sopra Zuccharo; E nota che il Latte, non vuole essere di Vacha che siano fresche di Latte, per che nasce male, e non vuole essere ancho spumato il Latte.

LATTEMELLE.

PIGLIARAI La pana del Latte, socondo la quantita che vorrai fa re, & vno fiascho, ne farai otto, o dieci piatelli, e ponila in vna zangola, che hab bia del longo, collo coperchio buso, & habbi vno bastone con vn tondo dal capo disotto come sono quelli con che si fa il Buttiero, e menalo bene suso e guiso vn pezzo, e poi caua il bastone, e lascia stare cosi vn poco, che nascera il Latte mele disopra, e con vna Cazzolla lo andarai cauando, e ponendolo in vno vaso in lo co frescho a poco, a poco, e cosi andarai menando il bastone piu volte, seguendo l'ordine sopra detto, per che va nascendo, Poi come il vorrai mandare in Tauola lo imbandirai in piatelletti, dandoli sepra zucchαro, fino.

Poi hauerai ſino a otto fette di pane boſſetto ſottili tagliate quadre, e le porrai nel piato ponendoli poi anche diſopra, oncie tre di Buttiero freſcho, & oncie tre di Zuccharo, e li darai vna buona calda col Teſto, e ſera fatto.

A FARE CIPOLLE IN TIELLA,

PIGLIA Le tue Cipolle, e mondale, poi falle alleſſare in'acqua intiere pero, e quando ſerano cotte, le farai ſcolare dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in vna Tiella con buon'Olio, e le farai frigere, ponendoli vn Teſto diſopra, ſiche venga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli ſopra un poco di Peuere, & in vece dell'Olio, le potrai frigere in Buttiero freſcho, e ſerano migliori.

A FARE ZVCCHE FRITTE.

PIGLIA Le Zucolle tenere, che non ſiano molto groſſe e, poi che le hauerai raſſate, le tagliarai in fette ſottili, e le diſtenderai, gettandoli ſopra del Sale, tanto che pigliono vn poco detto Sale, poi le frigerai in Olio, o in Buttiero, ſecondo che vorrai, ma infarinandole pero prima, e poi che ſerano fritte, le imbandirai, ponendoli ſopra Finochi freſchi ſgranati, e Agreſto.

A FARE FASOLETTI FRESCHI IN TEGOLE.

PIGLIARAI Le Tegole de Faſoletti quando ſono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in'acqua bogliente, e ſubito ſi cuocerano, & cotte che ſerano, le porrai a ſcolare col Sale ſopra, poi le frigerai in Olio, ouero Buttiero, e frigendole nella patella, li porrai vn poco d'Aceto, e Peuere, e poi le imbandirai.

LATTICINI

RITORTELLI D'VOVA, CHIAMATI VOVA FRITTE
a Scartozzo.

PIGLIA *due Voua ben sbattute con Sale, e un pochetto d'acqua frescha dentro, e gettale in vna patella picciola a cuocere con Buttiero caldo, tanto che il fondo della patella sia onta, e fa vna frittadella che sia sottilissima, e come si incomincia a sugare, habbi Formaggio buono grattato, e vn poco di Peuere pesto mescolato con detto Formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della Frittade distendili vna Ramicella di Rosmarino tenerina, e colla Spatola va voltando detta Frittade a guisa d'un zaldone, e poi la imbandirai ne i piati con zuccharo sopra, e ne potrai mettere manco di tre per piato.*

PER FARE SEI GROSTATE.

PIGLIARAI *sei Tiellette picciole, ouero sei piati d'Argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di Buttiero per piato, e oncia meza di zucchard ben disteso. Poi hauerai trenta fettine di pane quadre, e sottili brustollate, e poi fritte in vna libra di Buttiero, e ne porrai cinque fettine per piato, e poi hauerai meza libra di Formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e lo porrai sopra il pane, cioè meza libra per piato, e li porrai poi sopra oncia vna di Zucchara, e due di Buttiero, e li darai vna buona calda col Testo, e poi essendo cotte, li potrai dare vn'altra meza oncia di zuccharo per piato.*

Le dette Grostate potrai fare senza le fette di pane, seruando nel resto l'ordine sopradetto, & ancho potrai frigere il Formaggio in fette nella patella, con Buttiero frescho, & imbandito, ponerli sopra Zuccharo.

PER FARE VNA BVTIRATA.

PIGLIA *vna Tiella ouero vn piato d'Argento, e li porrai nel fondo due oncie di Buttiero frescho, e oncia vna e meza di Zuccharo ben disteso.*

A FARE QVARANTA RITORTELI D'VOVA ALLA FIORENTINA. PIENI, ET VVOTI.

PIGLIA *La patella con poco Buttiero freschο, e come, e caldo habbi un Vouo bẽ battuto, e fa una frittadina sottile, e ponila in uno piatello, poi habbi Zuccharo, e Canella pesta, & Vua passa, e ligiermente distendila sopra detta Frittadina, Poi abbroffala con un poco di suco di Naranze, o Agresto, Poi inuolgila a guisa di Zaldone, e cosi fane quattro per piatello, e coprile con un'altro piatello sopra le cenisi, sino che le uorrai mandare in Tauola, E quando le uorai mandare in Tauola li porrai sopra Zuccharo, e Canella, e succo di Naranci e a farne per dieci piati, li andarano in tutto, Voua quaranta, e di Buttiero, libre due e meza, e di Zuccharo, libra una e meza, & d'Vua passa libra vna, di Canella oncia. 1. e meza, cõputato, dẽtro e disopra, e Naranci trenta, ouero, agresto, e potrai anche fare vuoti questi ritorteli inuolgendoli, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra Zuccharo, o Canella, o succo di Naranci, ouero Agresto.*

A FARE VNA FRITTADA DOPPIA, PIENA.

FARAI *Vna Frittada d'un Vouo al modo sopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello un poco di zuccharo, e Canella, buttiero, e succo di Naranci, e poi porrai la detta Frittadina nel detto piatello, e la cargarai ligiermẽte al modo sopradetto, e poi ne farai vn'altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai zuccharo, e Canella, e succo di Naranci, e Vua passa, e cosi ne farai al numero di quattro l'una sopra l'altra, empendole del modo sopradetto, e la porrai sopra le cenisi calde coperta sino che la uorrai mandare in Tauola, ponendoli al l'hora sopra zuccharo, e Canella, e suco di Naranci, E a fare dieci di queste frittadelle gli andara la medesima robba, che e andata a fare i quaranta Ritorteli sopra detti.*

A FARE VN PIATO D'VOVA DVRE PIENE.

PIGLIA Voua fresche dieci, e le cuocerai allesse si che diuentino bẽ dure, Poi le mondarai, & schiapparai per mezo alla longa, e le cauarai fuori i torli destramente, Poi pigliarai quattro de detti Torli, e un buon picicotto di Formaggio duro grattato, e oncia meza d' Vua passa, e fino a quindici Pignoli mõdi e herbe oliose, e un poco di Canella pesta, e Peuere, e un poco di Zaffrano, che li dia il colore, e pestarai bene ogni cosa insieme, con oncie due di Zuccharo, e un poco d' Acqua rosata, Poi pigliarai il biancho dell' Vua, & empirai quelli buchi doue erano i Torli di questa compositione, e li ponerai in una Tiella senza Fuoco disotto, e li darai una caldetta disopra col Testo, e l'imbandirai, poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella sabba, ouero Agresto, e le pestarai con un picicotto d' Vua passa, e un torlo d'uouo, e Zuccharo, e Canella, e le passarai per la stamegna distemperata con sabba, o uero agresto, e li farai leuare un boglieto, poi li porrai sopra detto sapore, e se nõ uorrai fare questa spesa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in Olio, & imbandite, li porrai sopra Zuccharo, e cannella, e Agresto.

A FARE VNO PIATO D'VOVA ALLA FRANCESE.

PIGLIA Vn piato d' Argento, ouero una tielletta, e ponli libra meza di Buttiero dentro, poi habbi dieci Voua fresche, e ualle rompendo a uno a uno nel detto Vaso, e dali destramente il fuoco disotto, e disopra col Testo, e poi ponli sopra Zuccharo, e Canella, e mandale in Tauola, e questa Viuanda sera piu horreuole, e sostantiosa a arla de Torli soli.

POLPETTE DI STVRIONE
Per piati dieci.

PIGLIA La polpa dello Sturione, e falla in fette, come si fanno quelle di Carne grosse un dito, e sbattile molto bene colla costa del tuo coltello, e ponigli sopra del Sale, e poi habbi herbe oliose peste ben minutamente, con i Coltelli con due, o tre Torli d'Voua, e libra meza d'Voua passa ben netta, e Gengeuro piu che cosa alcuna, e Peuere, e Garofani pesti, Zaffrano, e Canella, e le accommodarai secondo che ti parera che stian bene, e porrai seco anchora di Buttiero libra meza, e incorporarai ogni cosa insieme, in vn vaso, e poi distenderai detto battuto sopra le tue polpette, & le inuolgerai come si fano le altre, e le porrai poi nello spiedo a cuocere, & come serano cotte, le porrai in vna pignata con lib. meza di Buttiero disfatto, e Agresto, e oncie due di Zuccharo, e le porrai sopra le cenisi siche stiano calde, sino a tanto che le vorrai imbandire, e come le imbandirai ne i piati, li gettarai sopra detto sapore, e cosi ne potrai fare d'altri Pesci, cauandoli pero fuori la spina.

TOMASELLE, DA MAGRO.

PIGLIA Oncie sei di panza, o Lombi di Luzzo netti bene dalle spine, e poi pestali molto bene, e oncie sei d'Vua passa, e oncie sei di Zuccharo, e otto Torli d'Voua, e oncie due di Canella pesta, a oncie tre di buõ Formaggio duro, e oncie cinque di Sale, e poco Zaffrano, e incorpora ogni cosa insieme ben pestato, come faresti alle frittelle, & infarinale molto bene, poi frigele in Buttiero frescho, e vogliono stare alquanto fatte, & se li facesti la spoglia grossetta non seria fuori di proposito. Impastata con farina biancha, acqua rosata, Buttiero, Torli d'Voua, e Zuccharo.

A FARE

A CONSERVARE CEVALI, ET ORATE, PER QVARE-
sima, o altro Tempo.

PIGLIA i Ceuali da mezzo Settembre sino a mezzo Nouembre, e lauali bene cosi integri senza scagliari & aprili, & poi cuoceli alle bragie sopra la gratella, siche non siano troppo cotti, e destendeli sopra una Asse con Sale, e Finochi, e lasciali cosi per una notte. Poi habbi una Orna doue li conciarai dentro l'uno sopra l'altro, mettendoli pero tra mezzo Sale, e Finochi. Poi li gettarai sopra Aceto forte, tanto che stiano coperti. Poi quando te ne uorrai seruire, li scaldarai nella padella. E se per secchia d'Aceto li farai bolire libre due e mezza di Mele, & li lasciarai rafreddare prima che ge la metti sopra, serano assai migliori, i Ceuali sono di diuerse sorti. Ma per questo effetto li Verzellati sono i migliori. Anche i Letergani possono passare.

Le Orate vanno lauate senza scagliare, & vanno vn poco aperte tãto che li cavi le budelle e poi se li getta vn poco di Sale. Poi le frigerai, & le lasciarai rafreddare. Poi che serano fritte. Poi seruarai l'ordine medesmo, che s'e dettto disopra de i Ceuali.

IL FINE.

le lasciarai tanto che siano raffredate. Poi le cauarai di dett'acqua, & le disten derai sopra vn'Asse, mettendoli dopoi vn'altra Asse disopra con pesi che le sop pressino, & le lasciarai cosi in soppresso per vn giorno. Pigliarai poi vn vaso, & ge le metterai dentro, con tanta Sabba che dette Robbe stiano coperte, e le farai fare vno buon boglio in detta Sabba, di modo pero che non si disfaciano, e le ponerai in vna Orna acconciatamente, & li gettarai sopradetta Sabba doue ha ranno bolito, & ge le lasciarai cosi per venti giorni. Dopoi pigliarai vn'altro va so, & le cauarai di detta Orna, & ge le metterai dentro con Mele, e Sabba, e Canella, Peuere, e Gengeuro, e Zaffrano, secondo la quantita che vorrai fare, e cime d'Osmarino, & Saluia, & farle ribolire un'altro poco con le sopradette co se. Poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e serano fatte. Et se non ti gra ua la spesa, fara bolire questa ultima uolta in Mele solo.

Auuertendoti che le Persiche non uano soppressate.

A FARE VIVANDA ALLA Hebraica, di Carne.

PIGLIARAI di Carne di Vitello nella polpa libre tre, e nettala bene dalle pellegatte, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi una pistata d'her be oliose, & Vua passa, et un poco di Specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insie me. Poi piglia i Torli ai quattro Oue dure, cioe il Torlo solo integro. Poi pi glia la meta della Compositione sopradetta in forma di meze balle da uento, e metteli fra mezzo i quattro Torli sopradetti, & serale poi insieme in forma de una balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con una pestata d'herbe olio se, e un poco di Noce moscata, e tanto Zaffrano che li dia colore. Poi le imban dirai una, o due per piatello secondo la grandezza diche le farai col detto brodo, con fette di pan sotto se ge ne uorrai.

piu volte, e l'ultima lauatura sera d'acqua rosata con Zucchаro. Poi hauerai uno Canone di latta, o di legno buso a guisa d'vno schrizzotto, ma che habbi il fondo piato con tre, o quattro buchi dentro, poi farai il canone quasi pieno di Buttiero, e hauerai vn legno che vada ben serato nel detto canone, e lo cazzarai nel detto canone, & il Buttiero vscira fuori per i buchi del fondo, e serano vermicelli, i quali andarai imbandendo ne i piatelli, dandoli poi disopra Zucchаro, fino.

A FARE VNO FORMAGGIO Alla Catellana.

PIGLIA Carne vergelata secondo che lo vorrai grande, o picciolo, e tagliala minuta, e quadra come, e vn dado, poi mettila a bogliere in'acqua, e quando sera quasi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a scolare, e farai che resti bene asciuta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata con latte, e la farai bogliere, e quã do sera bene cotta, la farai ben scolare dal latte, piu che potrai, poi pigliarai vna pezza biancha, e gliela porrai dentro, & la struccarai molto bene, e poi la metterai in soppresso con buon peso sopra, & sera fatto, & se li vorrai dare forma con cerchiello, o altra cosa, stara a te.

A FARE COMPOSTE DI SCOZE DI MELONI, O SCOCIE, O ZVCCHE, O RAPE, ouero Persiche integre e acerbe, da cõseruare, per Quaresima.

PIGLIA La quantita delle sopradette cose, secondo il tuo parere, e mondale, e ponele ammoglio nell' Aceto con Sale per quindici o venti giorni. Dopoi le cauarai dell' Aceto, e le ponerai in vn vaso con acqua, & li darai vn buon buglio, e poi le cauarai e le gettarai in vn'altro vaso d'acqua frescha, & ge

MANTIGILIA.

BISOGNA Hauere vna Pelle de Capretto scorticato a folicello la qualle cō varie lauature sia ben curata, e con Spiciaria nell'Acqua si che pigli buono odore. Poi quando la Pelle sera in essere, e sutta, pigliarai il Latte che non sia spanato, e lo ponerai nella detta Pelle per lo buco del collo, tanto che sia piu di meza, e poi legarai, e asserrarai detto buco, e bisognara trauagliare bene detto latte in detta Pelle, sempre passegiando, e sgussandolo, e se sera da tempo di gran caldo, bisognara farla la notte in loco fresco, e il Latte di Capra, e il migliore, e come l'hauerai menata vn'hora, slegarai vno de i piedi al Capretto, e farai vscire fuori la Mantigilia e sera come Buttiero, la qualle farai andare in vn vaso d'acqua frescha facendone poi piatelletti, con zucchoro, fino sopra.

Ma per questa Viuanda e molto difficile a farne gran quantitade per vn cōuito grande; Darai ad intendere a ogn'uno, che questa sia mantegilia, Pigliarai vn terzo di Latte, e due terzi di Buttiero, e lo porrai nella detta Pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tanto chel Buttiero si sbianchegi, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai vscire per lo piede, e andare nell'Acqua frescha, e ne potrai fare letre per essere tutto d'una vgualezza, e poi che l'hauerai concia ne i piati, li porrai sopra zucchoro, fino.

PVVINE DI BVTTIERO.

PIGLIA Tre Fiaschi di panna di Latte, e ponila in Vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre mescolando pian piano, fino che lieua il boglio, e subito che comincia a bogliere habbi vn mezo Bichiero d'Agresto, e gettaglielo dentro in qua, et in la, e subito leualo dal fuoco, e naserano sei Poume, et colla cazza le cauarai, e ponerai nelle Puuinarolle, o piatelli.

VERMICELLI DI BVTTIERO.

PIGLIARAI Buttiero frescho, e lo lauarai con Acqua frescha

LATTICINI DI PIV SORTI.

CAVI DI LATTE.

PIGLIARAI Il Latte buono secondo la quantitade che uorai, e pesi vno di Latte, ne fara otto, o dieci, e lo porrai in vna caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai mescolando sempre, fino a tanto che leuara il boglio, e poi hauerai in ordine Catinelle piccioli, e li porrai dentro detto Latte, e lo lasciarai rafredare, e come sera freddo, fara vna Tellarina, la quale sera il cauo di Latte, la quale leuarai disopra via, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il Latte al fuoco, e farai il simile cosi tre volte, perche poi non uscira piu cosa alcuna, e se vna Tellarina non basta nel piatello, pongliene due, o tre, secondo che bisogna, E quando li mandarai in Tauola, li porrai sopra Zuccharo; E nota che il Latte, non vuole essere di Vacha che siano fresche di Latte, perche nasce male, e non vuole essere ancho spumato il Latte.

LATTEMELLE.

PIGLIARAI La pana del Latte, secondo la quantita che vorrai fare, & vno fiascho, ne farai otto, o dieci piatelli, e ponila in vna zangola, che habbia del longo, collo coperchio buso, & habbi vno bastone con vn tondo dal capo disotto come sono quelli con che si fa il Buttiero, e menalo bene suso e guiso vn pezzo, e poi caua il bastone, e lascia stare cosi vn poco, che nascera il Latte mele disopra, e con vna Cazzolla lo andarai cauando, e ponendolo in vno vaso in loco frescho a poco, a poco, e cosi andarai menando il bastone piu volte, seguendo l'ordine sopra detto, per che va nascendo, Poi come il vorrai mandare in Tauola lo imbandirai in piatelletti, dandoli sepra zucchàro, fino.

Poi hauerai sino a otto fette di pane boffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piato ponendoli poi anche disopra, oncie tre di Buttiero frescho, & oncie tre di Zuccharo, e li darai vna buona calda col Testo, e sera fatto.

A FARE CIPOLLE IN TIELLA,

PIGLIA Le tue Cipolle, e mondale, poi falle allessare in'acqua intiere pero, e quando serano cotte, le farai scolare dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in vna Tiella con buon'Olio, e le farai frigere, ponendoli vn Testo disopra, siche venga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli sopra un poco di Peuere, & in vece dell'Olio, le potrai frigere in Buttiero frescho, e serano migliori.

A FARE ZVCCHE FRITTE.

PIGLIA Le Zucolle tenere, che non siano molto grosse e, poi che le hauerai rassate, le tagliarai in fette sottili, e le distenderai, gettandoli sopra del Sale, tanto che pigliono vn poco detto Sale, poi le frigerai in Olio, o in Buttiero, secondo che vorrai, ma infarinandole pero prima, e poi che serano fritte, le imbandirai, ponendoli sopra Finochi freschi sgranati, e Agresto.

A FARE FASOLETTI FRESCHI IN TEGOLE.

PIGLIARAI Le Tegole de Fasoletti quando sono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in'acqua bogliente, e subito si cuocerano, & cotte che serano, le porrai a scolare col Sale sopra, poi le frigerai in Olio, ouero Buttiero, e frigendole nella patella, li porrai vn poco d'Aceto, e Peuere, e poi le imbandirai.

LATTICINI

RITORTELLI D'VOVA, CHIAMATI VOVA FRITTE a Scartozzo.

PIGLIA due Voua ben sbattute con Sale, e un pochetto d'acqua frescha dentro, e gettale in vna patella picciola a cuocere con Buttiero caldo, tanto che il fondo della patella sia onta, e fa vna frittadella che sia sottilissima, e come si incomincia a sugare, habbi Formaggio buono grattato, e vn poco di Peuere pesto mescolato con detto Formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della Frittade distendili vna Ramicella di Rosmarino tenerina, e colla Spatola va voltando detta Frittade a guisa d'un zaldone, e poi la imbandirai ne i piati con zuccharo sopra, e ne potrai mettere manco di tre per piato.

PER FARE SEI GROSTATE.

PIGLIARAI sei Tiellette picciole, ouero sei piati d'Argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di Buttiero per piato, e oncia meza di zuccharo ben disteso. Poi hauerai trenta fettine di pane quadre, e sottili brustollate, e poi fritte in vna libra di Buttiero, e ne porrai cinque fettine per piato, e poi hauerai meza libra di Formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e lo porrai sopra il pane, cioè meza libra per piato, e li porrai poi sopra oncia vna di Zuccharo, e due di Buttiero, e li darai vna buona calda col Testo, e poi essendo cotte, li potrai dare vn'altra meza oncia di zuccharo per piato.

Le dette Grostate potrai fare senza le fette di pane, seruando nel resto l'ordine sopradetto, & ancho potrai frigere il Formaggio in fette nella patella, con Buttiero frescho, & imbandito, ponerli sopra Zuccharo.

PER FARE VNA BVTIRATA.

PIGLIA vna Tiella ouero vn piato d'Argento, e li porrai nel fondo due oncie di Buttiero frescho, e oncia vna e meza di Zuccharo ben disteso.

A FARE QVARANTA RITORTELI D'VOVA ALLA FIORENTINA. PIENI, ET VVOTI.

PIGLIA La patella con poco Buttiero freſcho, e come, e caldo habbi un Vouo bẽ battuto, e fa una frittadina ſottile, e ponila in uno piatello, poi habbi Zuccharo, e Canella peſta, & Vua paſſa, e ligiermente diſtendila ſopra detta Frittadina, Poi abbroſſala con un poco di ſuco di Naranze, o Agreſto, Poi inuolgila a guiſa di Zaldone, e coſi fane quattro per piatello, e coprile con un'altro piatello ſopra le ceniſi, ſino che le uorrai mandare in Tauola, E quando le uorrai mandare in Tauola li porrai ſopra Zuccharo, e Canella, e ſucco di Naranci e a farne per dieci piati, li andarano in tutto, Voua quaranta, e di Buttiero, libre due e meza, e di Zuccharo, libra una e meza, & d'Vua paſſa libra vna, di Canella oncia. 1. e meza, cõputato, dẽtro e diſopra, e Naranci trenta, ouero, agreſto, e potrai anche fare vuoti queſti ritorteli inuolgendoli, ſenza ponerli alcuna coſa dentro ponendoli poi ſopra Zuccharo, o Canella, o ſucco di Naranci, ouero Agreſto.

A FARE VNA FRITTADA DOPPIA, PIENA.

FARAI Vna Frittada d'un Vouo al modo ſopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello un poco di zuccharo, e Canella, buttiero, e ſucco di Naranci, e poi porrai la detta Frittadina nel detto piatello, e la cargarai ligiermẽte al modo ſopradetto, e poi ne farai vn'altra, e la porrai ſopra la prima, e ſopra li porrai zuccharo, e Canella, e ſucco di Naranci, e Vua paſſa, e coſi ne farai al numero di quattro l'una ſopra l'altra, empendole del modo ſopradetto, e la porrai ſopra le ceniſi calde coperta ſino che la uorrai mandare in Tauola, ponendoli allhora ſopra zuccharo, e Canella, e ſuco di Naranci, E a fare dieci di queſte frittadelle gli andara la medeſima robba, che e andata a fare i quaranta Ritorteli ſopra detti.

A FARE VN PIATO D'VOVA DVRE PIENE.

PIGLIA Voua freſche dieci, e le cuocerai alleſſe ſi che diuentino bē dure, Poi le mondarai, & ſchiapparai per mezo alla longa, e le cauarai fuori i torli deſtramente, Poi pigliarai quattro de detti Torli, e un buon picicotto di Formaggio duro grattato, e oncia meza d'Vua paſſa, e ſino aquindici Pignoli mōdi e herbe olioſe, e un poco di Canella peſta, e Peuere, e un poco di Zaffrano, che li dia il colore, e peſtarai bene ogni coſa inſieme, con oncie due di Zuccharo, e un poco d'Acqua roſata, Poi pigliarai il biancho dell'Vua, & empirai quelli buchi doue erano i Torli di queſta compoſitione, e li ponerai in una Tiella ſenza Fuoco diſotto, e li darai una caldetta diſopra col Teſto, e l'imbandirai, poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella ſabba, ouero Agreſto, e le peſtarai con un picicotto d'Vua paſſa, e un torlo d'uouo, e Zuccharo, e Canella, e le paſſarai per la ſtamegna diſtemperata con ſabba, o uero agreſto, e li farai leuare un boglieto, poi li porrai ſopra detto ſapore, e ſe nō uorrai fare queſta ſpeſa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in Olio, & imbandite, li porrai ſopra Zuccharo, e canella, e Agreſto.

A FARE VNO PIATO D'VOVA ALLA FRANCESE.

PIGLIA Vn piato d'Argento, ouero una tielletta, e ponli libra meza di Buttiero dentro, poi habbi dieci Voua freſche, e ualle rompendo a uno a uno nel detto Vaſo, e dali deſtramente il fuoco diſotto, e diſopra col Teſto, e poi ponli ſopra Zuccharo, e Canella, e mandale in Tauola, e queſta Viuanda ſera piu horreuole, e ſoſtantioſa a arla de Torli ſoli.

POLPETTE DI STVRIONE
Per piati dieci.

PIGLIA La polpa dello Sturione, e falla in fette, come si fanno quelle di Carne grosse un dito, e sbattile molto bene colla costa del tuo coltello, e ponigli sopra del Sale, e poi habbi herbe oliose peste ben minutamente, con i Coltelli con due, o tre Torli d'Voua, e libra meza d'Voua passa ben netta, e Gengeuro piu che cosa alcuna, e Peuere, e Garofani pesti, Zaffrano, e Canella, e le accommodarai secondo che ti parera che stian bene, e porrai seco anchora di Buttiero libra meza, e incorporarai ogni cosa insieme, in vn vaso, e poi distenderai detto battuto sopra le tue polpette, & le inuolgerai come si fano le altre, e le porrai poi nello spiedo a cuocere, & come serano cotte, le porrai in vna pignata con lib. meza di Buttiero disfatto, e Agresto, e oncie due di Zuccharo, e le porrai sopra le cenisi siche stiano calde, sino a tanto che le vorrai imbandire, e come le imbandirai ne i piati, li gettarai sopra detto sapore, e cosi ne potrai fare d'altri Pesci, cauandoli pero fuori la spina.

TOMASELLE, DA MAGRO.

PIGLIA Oncie sei di panza, o Lombi di Luzzo netti bene dalle spine, e poi pestali molto bene, e oncie sei d'Vua passa, e oncie sei di Zuccharo, e otto Torli d'Voua, e oncie due di Canella pesta, a oncie tre di buõ Formaggio duro, e oncie cinque di Sale, e poco Zaffrano, e incorpora ogni cosa insieme ben pestato, come faresti alle frittelle, & infarinale molto bene, poi frigele in Buttiero frescho, e vogliono stare alquanto fatte, & se li facesti la spoglia grossetta non seria fuori di proposito. Impastata con farina biancha, acqua rosata, Buttiero, Torli d'Voua, e Zuccharo.

A FARE

pra le dette anguille, e poi li farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.

PASTELLE D'ANGVILLA.

PRIMA Farai vna spoglia di pasta reale, come e quella de i Fiadoncelli. Poi pigliarai le Anguille senza scorzale, e le sboglienzarai in acqua bogliẽte, poi li tagliarai via il capo, e coda, e li cauarai prima le interiora, poi le tagliarai in morelli longhi vn somesso, e piu, e meno, secõdo che ti piacera, & poi a uno a vno li andarai ponendo suso la spoglia, la quale vuole hauere del grossetto, con vn pochetto di Canella, e Sale intorno, e onta bene la pasta di Buttiero, li darai due volte, come si fa a i Fiadoncelli, e le asserrarai da i capi, poi le porrai in vna Tiella, e le cuocerai, o nel Forno, o sotto il Testo, e ne potrai ponere due o tre per piatello.

PASTELLO DI CARCHIOFOLI, O RVVIA INTEGOLE, PER I DI da Quaresima.

PRIMA Farai la Cassa del Pastello, della medema sorte di cui s'e detto per fare i Grostoli da magro, Poi li porrai buon'Olio, e qualche pezzolo di Meggia assumata allessa, e vn poco di Peuere dentro, poi li porrai sopra i Carchioffoli giungendoli sopra essi vn poco d'Olio, e Peuere, e qualche pezzollo della Meggia sopradetta, ouero Bottarga tagliata minuta. Poi hauerai un poco d'Voua di Luzzo, o di Tencha con oncie due di Zucchero, e succo di Naranci, ouero agresto, e le pestarai bene, e le mescolarai bene insieme, passandole per la stamegna con poco Sale, tanto che sia vn poco piu di mezo Bichiero di compositione, e la ponerai nel detto pastello, ponendoli poi il suo coperto sopra, e lo porrai a cuocere.

ALTRO POTACCIO DA PESCE.

PIGLIA Herbe oliose tagliate minute, e piglia il tuo Pesce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere in Olio, poi piglia vn poco d'agresto, vn poco di Sabba, e vn poco d'acqua, e fallo bolire, e quando sera quasi cotto, li porrai le Specie come disopra ma auuertissi che vuole essere e poco brodo.

A FARE VNO PASTELLO D'ANGVILLA.

PRIMA Fa la tua Cassa tonda del Pastello grandetta, poi piglia una Anguilla grossa, o mezana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauali le interiora e salua il fecato, e tagliale via il capo, poi tagliala in morelli, non spiccandole pero in tutto da vno, poi tornarai il ficato doue l'hauerai cauato, e la farai in vna rotella, ma prima la inuolgerai in buone Specie, e Sale, e la porrai nella cassa con Butiero, e poche Specie, e il succo di due Naranci, e vn poco d'Agresto, e quando e tempo di crespina, o Marasche, o Agresto in grane, o Marasche secche, se ge ne puote mettere alcuna, quando dell'una, e quando dell'altra, e poi li farai il suo coperchio, e lo porrai a cuocere nel forno.

A FARE VNO PASTELLO, D'ANGVILLE, O ALTRO Pesce, ad altro modo.

PIGLIA le Anguille, e scorzale, e falle in morelli, e ponile nello spiedo & quando serano mezo cotte, hauerai la tua Cassa fatta tonda, e ge le metterai dentro, poi pigliarai Mandole pellate, e peste, e le distemperarai con agresto e vn poco d'acqua rosa, e Canella pesta, e Vua passa ben lauata, e zuccharo, e vn poco di Zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore so

A FARE POTACCIO DI PESCE, ALL'ONGARESCHA.

PIGLIA Cipolle tagliate minute, e ponile in una Cazza stagnata cõ Olio buono, e mettili dentro il Pesce, e disfrigelo bene, & poi mettili dentro Vino biancho, e se sera dolce, sera migliore, e acqua, e aceto biancho, e poi mettilo al fuoco, e come boglie sciumalo molto bene, & poi habbi Vua passa netta, e Mele e vno poco di Canella, e Peuere, e tanto Zaffrano che li dia il colore, & poi habbi sino a quattro, o sei pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene de due pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna, e gettale dentro, e lascialo cuocere cosi pian piano, & poi l'imbandirai.

A FARE VNO POTACCIO DI VAROLO, MEGGIA ROMBO, Luzzo, o altro Pesce grosso.

PIGLIA Il tuo Pesce scagliato, e tagliato in pezzi grandi, o piccioli secondo che ti parera, e lauato che l'hauerai, Prima pigliarai Cipolle, e Prasome, li pesti minuti insieme, e li porrai in una Cazza con Olio, e li soffrigerai molto bene, poi li metterai ancho il Pesce a soffrigere, poi li porrai aceto, Agresto, & acqua dentro, tanto dell'uno, quanto dell'altro, e lo farai bogliere, e quando sera quasi cotto, li porrai Specie miste, secondo che ti parera bisogno al tuo gusto, e un poco di Zaffrano per darli colore.

A FARE PESCE GROSSO IN Potaccio ad'altro modo.

PIGLIA Il tuo Pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliose peste minute, e falle soffrigere con Olio, poi mettili dentro il Pesce con Vua passa, Vino biancho dolce, e un poco d'aceto biancho forte, e fallo bogliere & quando sera come cotto, li porrai specie, come disopra nell'altro.

Olio, e fritta che sera, li tagliarai via l'Azze, & la imbandirai, ponendoli sopra Naranci, o aceto, a Cisame, o Camelino, o Galatina, o altro che ti piacia per variare.

ALTRO PESCE IN SALE.

PIGLIA Vn Luzzo grosso viuo, e endilo p sciena, e ponilo in Sale, cosi intiero, e lascialo stare cosi vna notte, e un giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo stare cosi per due giorni, poi laualo cosi grossamente senza scagliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in Vino, con aceto, e Peuere, come s'e dettto ne gli altri, alla Tedescha.

PESCE A CAPVCCIOLLO.

NELLA Grande varieta de pesci, ritrouo che la Meggia, l'Orata vecchia. E'l dentale mezano, e'l Persico, e'l Temolo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama Capucciollo. Pigliarai vno de i sopradetti pesci, e lo fenderai per schiena, e li cauarai le interiora, e lo porrai ammoglio in aceto, e Vino, e Sale, e poluere di fiore di Coriandoli, ouero di Finochi pesta, e farai che stia sotto detto aceto, e Vino per tre, o quattr'hore, e non piu, poi li darai vna lauata, e lo infarinarai ligiermente, e lo inspiedarai, e lo porrai a cuocere, voltando alcuna volta lo spiedo, quando da vn canto, & quando dall'altro, cioe, quando la ponta su la spiediera e quando il manico e cotto che sera, pigliarai Noci monde, Torli d'Voua duri, Vua passa, e vn poco di mele, o Zuccharo, e Prasomeli, e Menta, e pestarai bene ogni cosa insieme, distemperando ogni cosa con Agresto, e passarai per la stamegna, a ponerai a bogliere in vna pignata tanto che si inspessisca vn poco, E poi quando hauerai imbandito detto pesce apperto, li porrai detto sapore sopra, e quādo non vorrai la spesa di questo sapare, li porrai aceto, e Prasomeli.

me boglie gettali dentro vna brancata di rami di Saluia, e lasciale cuocere, e come sera cotto, si puote mangiare caldo, ma e meglio freddo.

PESCE IN SALE.

PIGLIA Il tuo Pesce Viuo, o almeno frescho, e schiappalo per schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dalli vna lauatura d'acqua frescha. Poi mettilo in vn vaso, e tanto aceto forte che stia sotto, e vna scutella di Sale, e lascialo cosi per quattro hore o poco piu, poi piglia acqua pura, e ponila a bogliere con una brancata di sale, e come boglie gettali dentro il pesce, e schiumalo sin che sera cotto, poi lo imbandirai come sera freddo.

PESCE AD'ALTRO MODO.

PIGLIA Vino biancho buono, e aceto biancho forte, tanto dell'vno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere con Sale, Peuere pistazzato, e Gengeuro pesto, e come boglie, taglia il pesce, viuo, o frescho, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo dentro, e lascialo bogliere, fino che sera cotto, e sera migliore freddo che caldo.

TENCHA ROVESCIA, OTTIMA.

PICLIA Vna buona Tencha, e scorticala lasciandoli la testa attaccata alla pelle, schiappata prima per lo mezo. Poi togli il buono ben netto dalle spine, e pestalo minuto con i coltelli, come faresti il Lardo da ponere in vna minestra, e pesta seco herbe oliose, poi habbi Noci peste, e vn poco di Formaggio duro, e Torll d'Voua battute, e buone specie, e Vua passa netta intiera, e mescola bene ogni cosa insieme, e di questa Compositione empirai la pelle della Tencha dal lato dritto, e se li metterai vn poco d'Allio ben minuto non li disdira. Poi lega la detta Tencha con' Azza sottile, e la frigerai in buono

cuocere pian piano, Poi pigliarai la detta lauatura d'Aceto, e sangue, eccetto il bubello, e pigliarai Canella intiera, Zuccharo, e Sale, e lo ponerai sotto lo spiedo nella Giotta, accio che li colli dẽtro il suo succo, e fa che boglia piano, e cauala co me ti pare che sia cotta, e mettila nel detto sapore in un piato, e mãdala in tauola.

A d'altro modo, Conciarai la Lampreda come e detto disopra, sino alla laua tura, Poi piglia vna pignata, e ponigliela dentro con Olio buono, tãto che stia tre buone dita sotto l'Olio, e falla bogliere pian piano per spacio d'un'hora. Poi pi glia Nizzole, ouero Mandole brustolate, & habbi un pano di Lino, e fregale, poi pestale nel Mortaio con vna fetta di pane arrostita, e come serano ben peste, le distemperarai nella lauatura, e sangue della Lampreda, e passarai per la stamegna Poi la porrai in' vn Vaso, con Zuccharo, e Canella, & altre Specie, e Sale, e Olio, e la porrai sopra le bragie facendo bogliere pian piano, sempre mescolando la, e come ti pare cotto detto sapore, leualo dal Fuoco, e cauarai la Lampreda del lo altro Vaso, come sera cotta, e la scolarai bene da quello Olio, e poi la mette rai in vn piato, e li porrai poi sopra il detto sapore, e Zuccharo, e Canella sopra. le Lampredine picciole frigerai in buono olio, come serano lauate, e infarinate, e li porrai poi sopra succo di Naranci.

TRVTTA, O LVZZO, O VAROLLO, OMEGIA, IN VINO.

PIGLIA Vino biancho dolce, e vn poco d'Aceto forte, e Sale, e una passa, e Peuere, e Canella, e Gengeuro pesti, e un poco di Zaffrano, e metti a bo gliere ogni cosa con Prasomeli tagliati, e fette di Pane, e il pesce tagliato in pezzi E s'el Vino non sera dolce, ponili Mele, o Zuccharo.

PESCE IN CASSONADA.

PIGLIA Il pesce, che sia ben scagliato, e lauato, poi taglialo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, e piglia Vino biancho buono, e aceto forte, e vna brancata di Sale, e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiumato, e co

A d'altro modo. Pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e li porrai in vna Patella con Allio, e Prasomeli pesti minuti con i coltelli, e Olio buono, e Agresto, o succo di Naranci, e Peuere, e soffrigerai ogni cosa insieme con sale, seran buoni, e cosi si potra conciare i Fongi salati, facendoli stare quattro hore in acqua tepida, e servare l'vltimo modo. Eccetto che non li metterai Sale.

GALLANE IN SAPORE, E FRITTE, PER PIATI DIECI.

PIGLIA di Mandole ambrosine libre due brustolate, e mollena di pã boffetto grosso brustollato mogliato in Agresto, e pesta bene ogni cosa insieme. Poi distempera bene con Agresto, e passa per la stamegna, e fa che sia chiaro, per che nel cuocere viene spesso. Poi piglia Sale, di Peuere oncia meza, di Canella oncia meza, di Gengeuro oncia meza, di Zuccharo oncie quattro, o Mele che habbi vn poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e come le Gallane seranno cotte, o Allesse, o fritte, ge le porrai dentro, e ge le lasciarai vn pochetto dẽtro, poi le imbandirai, e voglieno essere mangiate calde.

A d'altro modo, quando le Gallane serano quasi cotte allesse, le ponerai a friggere nella patella, con Olio, & herbe oliose peste con i Coltelli minutamente, e Olio buono, e agresto, e succo di Naranci, Peuere, e Sale, e soffrigerai ogni cosa insieme, e seran ottime, E vogliono essere mangiate calde.

LAMPREDE ARROSTO, E IN SAPORE, E FRITTE.

PIGLIA la Lampreda, e lauala con' acqua calda, poi cauali tutti i denti, e habbi vn Vaso con Aceto biancho, e dagli un taglio nella panza per la longa, siche li possi cauare le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la lauarai bene con aceto nel detto taglio per cauarli bene tutto il suo sangue, poi piglia Canella intiera, e Garofani, e li cacciarai per quelli buchi ch' ha appresso la testa, e n bocca vn pezzo di Canella, Poi la inspiedarai a guisa d'Anguilla e la farai

ANGVILLA, RIVESTITA.

PIGLIA Miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a piu acque le scorze, Poi saluale, ponendo a bogliere i Miglioramenti in Morelli, e come serano ben cotti, li pigliarai, e ponerai nel mortaio, riseruando i pezzi delle spine da bāda, e il buono ponerai nel mortaio con poche Mandole ambrosine pellate, e Zucchero, e Canella fina, Vua passa, & herbe oliose, & il conueniente Sale, E pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i morelli, & empili del detto pastume, ponendoli nel mezo i pezzi delle spine, e con lo Ago li cuserai da i Capi, e ponerai allo spiedo colle stecche, tanto che si cuoca la pelle, et cotta che sera, Tagliarai da i capi i reffi. Poi le imbandirai, ponendoli sopra Zuccharo, e Canella, e poco Sale.

FONGI FRESCHI, E SALATI, A VARII MODI.

PICLIA i tuoi Fongi freschi, e tagliali in quarti, se son grandi, e mettili a bogliere in acqua con mollena di pane, e Allio, per cauarli il veneno, poi falli scolare bene da l'acqua, e ponli in un Vaso con vn poco d'Olio buono, e Sale, e Prasomeli, e menta molto ben pesta, e soffrigi ogni cosa pianamente, poi piglia acqua, & Agresto ch'habbia dello acetoso, e mettine ne i detti Fongi, tanto che ti paia ch'habbia del chiaro, e dello spesso, poi falli bolire molto bene per mez'hora e ponili dentro Peuere, Canella, Gengeuro, Sale, e Zaffrano, tanto che ti paia che stian bene, e un poco di Mele, o zuccharo, tanto ch'habbi un poco del tenero, e mettu dette robbe quando boglione, e starano bene.

Ad'altro modo, li mondarai, e ponerai a cuocere nella Tiella, con Olio, Peuere, e Sale.

Ad'altro modo, li porrai a cuocere nella Tiella con Lardo, Sale, e Peuere, e Allio pestato minuto co i Coltelli.

Ad'altro modo, dopoi che hanno boglito, e che son purgati, frigeli nella patella, con Naranci, Peuere, e Sale sopra.

AD'ALTRO

vno ad uno, e cacciali in detto Vino bogliente, e scabuzzali cosi tre, o quattro volte, e mettili da canto ad vno ad vno, e poi ritorna anchora da capo a fare il simile, e questo farai sei uolte per cadauno. Dopoi mettili sopra una Tauola distesi e poi piglia libra una di Coriandoli ben pesti, e inuolgerai in detta poluere i Persutti, e poi li metterai in soppresso fra due asse, e quando serano stati vn tempo cosi, pigliarai libre due di Coriandoli ammaccati, e libr' vna di Finochi, e oncie tre di poluere di Garofani, e li coprirai di dette cose, e poi li ritornarai vn'altra volta in soppresso, per due altri giorni, e poi li cauarai di soppresso, e li ponerai ad asciugare in luoco caldo, ma doue non sia troppo fuoco, e serano perfettissimi.

PER ACCARPIONARE OGNI PESCE, TRVTTE, CARPIONI, CEVALI, ORATE, BARboni, Sardoni, Passare, Rombi, Aguselle, Sardelle, Luzzi, Sturioni, in fette.

Et ogni altro Pesce, e picciolo, e mediocre, intiero, e schiappato, i grossi, e sottili, le code, & i morelli.

PIGLIARAI vn Vaso con buono aceto, Peuere, Canella, Gengeuro, Garofani, Sale, e Zaffrano assai per darli il colore, e mescolarai bene insieme dette robbe in detto aceto, poi hauerai il pesce che vorrai accarpionare bene scagliato, e curato dẽtro, e lauato, e vn pochetto di Sale sopra, e lo infarinarai, poi lo frigerai in buono Olio, e cosi come sera cotto, lo cauarai della patella, scolandolo bene dall'Olio colla cazza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel Vaso dell'aceto, siche stia tutto sotto, per lo dire d'vn Miserere. Poi lo cauarai del detto aceto, e lo distenderai su vna Tauola a scolare, e come sera scolato, e rafredato bene, lo conseruarai in foglie di Lauro, o Gionchi, e lo potrai mandare in Cesti, da luoco a luoco nel maggior caldo, e si conseruara otto, o dieci giorni, e cosi da ogni tempo, e buono, e quando e caldo dalla cotta, e diuino, con del medemo Aceto sopra.

settoli con un poco di Sale seminato sopra, che cosi pigliano subito il Sale, e lascia le cosi per tre di, e poi laua ogni cosa bene con Vino nero, e poni ogni cosa in vn Vaso netto in conserua nel Vino nero puro, per vno altro giorno, e poi strucca ogni cosa dal Vino molto bene, e caua le budelle del Sale, e ogni cosa laua di Vino a piu lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sugale dal Vino. E poi fa le Mortadelle ben calcate, e le schiete, e quelle che vorrai inuestire.

SALCIZZONI.

PIGLIA Pesi due di Carne di Porco, e pez'vno di Carne di Mãzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di Carne, li porrai oncia meza di Sale, e grane sei di Peuere ammaccato, e un poco di Finochio a tuo giuditio, e spugneza bene ogni cosa, poi iuuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di Manzo lauate, e curate, come le altre sopradette.

ZAMBVDELLI.

PIGLIA Le budelle picciole di porco, o di Vitello, e fa che siano bẽ salate. Dopoi schiappale alla longa, e lauale molto bene a piu acque, e fa che sia calda l'acqua. Poi habbi Aceto buono e gettalo nel Vaso doue ponerai dette budelle, e dopoi che serano ben lauate, li gettarai per dentro Finochio, e Sale, e le lasciarai stare cosi per una notte in detto sapore, e vno giorno, e vn poco di dolce nõ li sera ingrato. Poi inuestirai secondo l'vsanza, e ponili al fumo a seccare.

A FARE PERSVTTI.

PIGLIA i Cossetti de Porci di pesi otto, in dieci, e ponili in Sale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene, e come hanno bene preso il Sale, caualis fuori di quella salamora, e sogliono pigliare il Sale in giorni Vinti tre. Poi piglia vno Caldaio di Vino biancho, o nero, e fallo bogliere, e piglia i Persutti ad

A FARE MORTADELLE, DI CARNE.

PRIMA Bisogna pigliare le budelle, o bondole di Porco, e ben lauate a piu lauature senza tirarli il grasso che li resta, a destrigarle con sale farina, e vino fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauale a piu lauature di Vino, e poi struccale da detto Vino, e ponile in vn Vaso, con libra una di Sale, e mescolale con detto Sale, e poi lasciale cosi per quattro giorni. Poi piglia la Carne netta da quelle pellegate, che li sono per dentro, & accompagna la magra colla grassa siche stia bene a giudicio di chi le vuol fare, e pesta benissimo il tutto, dopoi appesalo, e per ogni libre Vinticinque di carne gettali dentro in due, o tre volte, oncie dieci di Sale, e oncia una di Peuere ammaccato, e Cori quattro di Porco, Milze sei, Leuesini quattro, e una penola di Figato, ogni cosa di Porco, e questo dico per peso di robba, che hauerai con queste quattro sorti insieme, ilche sera liquido da se, e fa vn bucco nella carne pesta col pugno, e gettali detta Compositione dẽtro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spacio d'un'hora spugnegiando, e poi aggiungeli vno Bichiero di vino nero puro, per peso della prima carne, in piu volte sempre spignegiãdo. E poi lasciala stare cosi impastata per spacio di due, o tri giorni che non importa.

INVESTITVRE.

PIGLIA Golle di Porco senza il grasso, lasciandoli quelle giandole, che li sono ben rassate, e nette.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orrecchie rassate brustolate, e nette, e Musetti.

Lingue pellate con acqua calda ben nette.

GAMBVZZI brustelati, rassati, e netti freschi cauato fuori tutto l'osso integro, e il pessettolo similmente, e tutte queste cose ponerai in vn Vaso netto, ponendo in fondo Gambuzzi Orrecchie, e Musetti con Sale grasso sopra, e dopoi sopra le Lingue, con il Sale ligiero, e sopra le Golle, Lomboli, e Pes-

A FARE GELATIA DI PESCE.

SE La vorrai fare di pesce, in vece de i piedi, piglia delle Anguille, o Tēche, Luzzo, o Varollo. Poi mettendole nel fondo, si alla Torbita, come alla biācha ponerai nella Decottione a bogliere oncie sei di Colla di Pesce.

A FARE VNO CAPPONE IN GELATIA.

PIGLIA Vno Cappone, & i piedi di quattro altri Capponi, e ponilo a bogliere in Vino biancho dolce, tanto che sia cotto, e come e cotto, piglia le polpe, e Ale, e quello che vuoi coprire, e il resto tornalo a bogliere, e lascialo ben disfare, poi mettili un Bichiero picciolo d'Aceto, e libra meza di Zuccharo, o Mele, e oncia meza di Canella, e un sesto di Peuere, e un quarto di Gengeuro, e un sesto di Macis, e poco Zaffrano, poi colla detta decottione per lo setazzo, e habbi i tuoi piatelli col Cappone saluato nel fondo, e foglie di Lauro, e gettali suso, poi lasciala rafredare, e sera buona.

A FARE GELATIA DA DOZENA.

TOGLI Piedi cinque di Vitello, o di Capponi per la ratta, o di Porco, o di Castrone, o dell'vno, e l'altro insieme, e ponili in vn Vaso con tant'acqua che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiungili tanto aceto, e Vino biancho che empa il detto Vaso, pero Vaso conueniente alla quantitade diche vuoi fare. E se il Vino biancho sera dolce, sera migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di Canella, e oncia meza di Peuere, e vn quarto di Macis, e libra vna di Zuccharo, ouero Mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha bolito tanto che sia callato per meta, collala per lo setazzo. Poi gettala nella Calza a collare con tanto Zaffrano, che li dia il colore, e cosi come sera collata, la porrai ne i tuoi piati sopra a che carne vorrai, e la lasciarai rafredare.

Zaffrano, un terzo di Peuere longo un quarto, e uncia meza di Granaparadisi, ogni cosa pistassato, e il biancho, d'Voua dieci bē battuti, e vn Bichiero d'aceto biancho forte, e poni ogni cosa a bogliere nella Decottione, e come ha bolito vn poco, ponila nella cassa a collare per due volte, ponendoli pero sempre il conueniē te Sale, e sera buonissima.

A FARE GELATIA BIANCHA PER PIATI DIECI,

PIGLIA Vno bocale grande di Vino del piu biancho che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di Vitello, o Castrone, o Porco, non potendone hauere d'altri, e poco Sale, e fa bogliere vna buon'hora, & come ha bolito la Carne tre quarti d'hora, giungeli oncia una, e meza di Gengeuro pistassato, e tre Noci moscate intiere, e come ha bolito vn quarto d'hora, Caua ogni cosa fuori, e colla la decottione, e giungeli libre due di zuccharo fino, e il chiaro dieci Voua ben battute, e fallo leuare il boglio. Poi habbi latte di Mandole buone Candidamente passate per la stamegna, e passata un'altra volta la decottione per la stamegna, ponerai ogni cosa insieme, e passarai il tutto per la Calza, e sera candidissima nel Latte di Mandole, e li ponerai vn poco di farina d'amito in nanti che la passi per la stamegna.

A Volerla fare gialla, ponili Zaffrano.

A Volerla fare Morella, il Sandalo, o pezzola, fara il Morello scuro.

A Volerla fare Verde il succo di Bieta, o Prasomeli sera buono, ma il succo di Frumento in herba, e migliore.

A Volerla fare Turchina, le More che nascono nelle Cese, o fresche, o secche sono buone.

A Volerla fare Morella, le More negre la farano di colore morello apto.

A Volerla fare Incarnata, le Carobbe sono a proposito.

A Volerla fare Pauonazza, i Corniali, e Marene, li conuengono.

Ma queste son cose poco importanti, e per variare a un qualche gran conuito le vtili, e buone sono la Torbita, e la chiara.

La lonza di Porco Cingiale, o domestico, o Ceruo, o Capriollo, porrasi in Dobba al medesimo modo, ma vuole stare due, o tre giorni ammoglio innati che sia addobbata. E'l Vitello non e conueniente porlo in Dobba.
Brasauole di Porco frescho, Lomboli, Lingue di Bue in fette, Fette di Sturione, Code di Trutte, e altre cose simili, tutte son buone.

A FARE GELATIA TORBIDA PER PIATELLI. X.

PIGLIA Vno bocale di Vino biancho, e se sera dolce, sera migliore, e piglia piedi sei di Vitello, o Porco, o Castrone bene lauati e mondi, e ponili a bogliere in detto vino vna buon'hora, e come son cotti, leua via la carne, e nella decottione poneli di Zuccharo grosso lib. vna e meza, e di Canella oncia vna e meza, di Peuere oncia una e meza, de Garosani oncia meza, di Zaffrano uno ottauo, di Gengeuro oncia meza, di Macis un quarto, e uno buon Bichiero d'aceto ben forte. poi torna a fare bogliere dette cose un pezzo, poi mettile nella cazza a far collare. poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, o Ale de Capponi, o Fagiani, o Pernici, o piedi, o Orrecchie, o Musetti di Porco in pessi cotti, e foglie di Lauro. Poi gettali sopra la Gelatia mentre sera calda, poi mettila in loco al frescho, sino che sera appresa, e sera perfettissima, ponendoli seco a bogliere un poco di Sale.

A FARE GELATIA CHIARA Francese per piati dieci.

PIGLIA Vn bocale grande di Vino biancho, & se sera dolce, sera migliore. Piglia poi piedi quattro di Vitello, e quattro Cigotelli di Vitello, cioe le menature de i ginocchi, e cauane tutte l'ossa, e poi lauale a piu lauature, poi poni a bogliere la Carne una buon'hora, e come, e ben cotta la carne cauala fuori e colla col setasso la decottione, poi habbi libra vna e meza di Zuccharo, e oncia vna e meza, di Canella, e di Garosani vn terzo, di Noci moscata un quinto, di

PINO PER EMPIRE CAPRETI, O AGNELLI, O PORCHETte, o Pauari, o Pollami.

PIGLIA Il Figato d'essi animali, e pestalo con Vua passa, Formaggio duro, e poco Zucchato, e Specie, herbe oliose, e Torli d'Voua, e grasso, e Sale, e pesta ogni cosa insieme, e volendogli Allio, ge ne potrai mettere un poco pistazzato, e marene, e Finochi, o Brogne, e vn poco d'Vua passa integra, o Vua seccha, secondo che ti piace, e ti gouernerai secondo la sorte de gli Animali che vorrai arrostire, e secondo le commoditade, e Tempi.

A FARE ARROSTO DA PODESTA.

PIGLIA Il petto di Vitello, e fallo in due, o tre pezzi, e lauali bene, & poneli a cuocere allessi, e come serano cotti, li cauarai fuori e li porrai a rafredare, & poi li gettarai in vna patella con Dileguito, o Lardo pesto, e li frigerai bene siche siano coloriti, e come sarano cotti, li porrai ne i piati con Peuere sopra, e aceto, e Prasomeli.

CAPPONI, POLLASTRI, PIZZONI, E ALTRI VCCELLI IN BAFETTA, O DOBBA, E SIMILmente carne, e Pesce d'ogni sorte.

PIGLIA Vn vaso, e ponili gli Vccelli aperti per schiena, con Finocchio, e poco Sale, l'vno sopra l'altro, e ua facendo i suoli nel detto vaso, con poco poco Peuere pistazzato, e poneli tanto Aceto che stian sotto, e lasciali cosi per vint'hore, poi pigliali, e lauali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinali e frigeli in Dileguito, e come sono imbanditi ponli sopra Limon tagliato.

E il simile farai de Luzzi, o altri Pesci nel ponerli in Dobba, frigendoli poi in Olio nella Dobba, e puotesi anchora metterli Allio pistazzato per chi piace.

appresso l'altra, e poi dalli una Calda col Testo, e sera ottima.

FRACASEA AD'ALTRO MODO.

PIGLIA *Figatelli de Polli numero quattro per fare un piatello di fracassea, e oncie quattro di grasso di Vitello, e oncia vna di Formaggio, duro buono grattato, e due rossi d'Voua, e vn poco di buone Specie fine senza Sale, per che il Formaggio satisfa per questo anchora, e pesta bene ogni cosa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette di pane, seruando l'ordine sopradetto.*

TESTEZZOLLE DI AGNELLO, o Capreto, Spaccate, dorate.

PIGLIA *Le Testezzolle, e spaccale per mezo, e ponile ad'allessare, e come sono cotte, lasciale rafredare, e poi habbi Voua ben battute, e Sale, e bagnale a pezzo a pezzo in dette Voua battute, e frigele nella patella, e come serano cotte, le imbandirai ne i piati con Naranci Peuere, ouero Zucchаro, e Canella.*

LOMBO DI BVE ALLA ALEMANA.

PIGLIA *Il lombo di Bue grasso, ch'abbia del frolo, e nettalo bene da quelle pelegate, e Nerui che ha atorno, poi battilo molto bene e ponilo ammoglio in Maluasia, e Aceto, ma piu aceto, con poluere di Coriandoli, e Finochi, e poco Sale, e lasciaglielo per spacio di cinque in sei hore. Poi ponilo ad arrostire nello spiedo, e come e ben cotto ponilo in vno piato, ma mentre si cuoce, poni nella giotta vn poco di quello Aceto, e Maluasia, doue e stato ammoglio, e posto che lo hauerai nel piato ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che sera collato del Lombo, e coprilo, e lascialo attuffato cosi meza buon'hora. Dopoi sera perfettissimo.*

PINO

te, e poi le imbandirai.

FRACASEA IN ALTRO MODO.

PIGLIA Carne di qual ſorte vuoi, ò Pollami cotti alleſſi, ouero arroſto, e tagliali in pezzolli minuti, e ponli a ſoffrigere in una patella con Dileguito, o Lardo piſtazzato, poi habbi ſucco di Naranci, ouero buono agreſto, & un poco di brodo e torli d'Voua, e un poco di Canella, Gengeuro, e Macis, e vn poco di Praſomeli ben piſtazzati minuti, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e gettali nella Cazza ſtagnata, ouero patella ſopra la detta carne che hai poſta a ſoffrigere, e dalli due volte nella patella, ſiche ſe incorpori bene inſieme, e poi ibandirai.

FRACASEA ENGLESE SOPRA STVRIONE, O MANZO.
a Vitello, o Caſtrone.

PIGLIA Lo Sturione, e fallo bogliere, e poi fallo in fette, e ponilo a frigere in Buttiero freſco, poi collalo dal Buttiero, e quando e ben collato dal buttiero, piglia ſucco di Naranci, e Agreſto, e aceto, con Canella, Peuere, & pochi Garofani, e manco Gengeuro peſti, e torli d'Voua ſecondo la quantita che vuoi fare, e torna nella patella lo Sturione, con detto ſapore, e dalli vn'altra calda, e poi l'imbandirai, ponendoli ſopra grane di Finochio freſco al tempo. E'l ſimile puoi fare di carne di Manzo, Vitello, o Porco, dopoi che e alleſſa, e arroſtita, e ſimilmente ſopra code di Gambari.

FRACASEA ITALIANA.

PIGLIA il Rognone de'l Vitello arroſto col graſſo, e peſtalo bene cõ i coltelli, cõ uno o due torli d'Voua, e un poco di buone ſpecie fine, e ſale, e qñ hauerai bẽ peſto ogni coſa inſieme, habbi fette di pane quadre bruſtolate, e vale coprendo della compoſitione ſopradetta. Poi mettile in uuo piato ben diſteſe vna

Zucchаro, e Peuere, e Canella, e'l doppio Peuere, e Gengeuro, e pochi Garofani, e un gocciolo di Zaffrano, e distempera ogni cosa insieme, e getta le dette polpette sopra il detto sapore, e falle bogliere tanto che sian cotte, e serano ottime.

POLPETTE DI CARNE IN TIELLA.

PIGLIA Carne di Cossetto di Vitello, e fanne Polpette, cioe fette sottili, poi pestazzale colla costa del coltello, & habbi una Tiella, e distendigliele su'l fondo, & empi tutto il detto fondo. Poi piglia Lardo ben pesto, e uno buon pugno di Formaggio grattato, e tre o quattro Voua ben battute, e incorpora ogni cosa insieme, con Peuere, Gengeuro, e poco Zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dette polpette. Poi gettali disopra Vua passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che stiano coperte, e come bogliono, habbi il tuo Testo caldo, e ponglielo sopra, sino che serano cotte, e poi le tagliarai con un coltello ne piu ne meno come faresti una Torta.

CAPPONE IN FRACASEA FRANCESE.

PIGLIA Vn buon Cappone allesso freddo, e taglialo in pezzolletti piccioli, e gettalo in vna patella con libra meza di Buttiero, o uero grasso, che sera meglio, e frigelo molto bene, e come e ben fritto gettalo in un piato, con succo di dieci Naranci sopra, con Zucchаro, e Canella sopra, e se il Cappone sera arrosto anche, non importa.

FRACASEA IN ALTRO MODO.

PIGLIA Qual sorte di carne vuoi, e falla in pezzoli, e gettala nella Patella con grasso, e Torli d' Voua ben battuti, con Agresto, e Gengeuro, e Cipolle ben peste, e metti ogni cosa insieme nella patella, e dalli quattro o sei uol

forte, e dopoi spoluere giale cō vn poco di Peuere pesto, e sale, & lasciale per una buona hora a quel modo; Poi piglia Prasomeli, & herbe oliose, e vn poco di Lardo, e pestale molto bene insieme, poi habbi uno, o due Torli d'Voua, secondo la quantita che vuoi fare, e volendoli Allio, ne pestarai un poco con dette cose, e poi habbi Peuere, Vua passa monda, Sale, e finochio, e mescola ogni cosa insieme, e empi dette polpette, poi inuolgile come faresti uno Zaldone, & cuocele nello spiedo, e come sono cotte ponile ad attuffare in vna Pignata con succo di Naranci, e se le inuolgesti in rete di Porco, o di Vitello, quando le vorrai ponere nello spiedo seran migliori, e quando non hauesti Vitello, le potresti fare di Porco, o Castrone, ma meglio, e il Vitello.

Item uolendole empire altramente, le farai grandette, e nel pino aggiungerai Formaggio duro grattato.

POLPETTE FRITTE IN BASETTA.

PIGLIA la Carne, e fanne fette sottili, come nelle altre e detto, e pestale bene colla costa del coltello, e poi ponile in vn vaso con Sale, Peuere, e Finochio pistazzato, e aceto, e se li vorrai un poco d'Allio pistazzato, non li disdira niente, e lasciale per quattro hore, Poi infarinale, e frigele in Dileguito, e come sono cotte, ponli sopra Narance, o Salsa reale, o Camelino, o altro.

POLPETTE IN SAPORE.

PIGLIA La carne magra del Cossetto, e tagliala minutamente, e serua l'ordine delle sutte, e pestazzale bene, & empile, e come sono piene, ponile in vna Cassola, a soffrigere pianamente, siche non si rompano nel grasso, e come sono soffritte, ponli brodo buono tanto che li stian sotto, e cosi falle bogliere per meza hora. Poi ponli Vua passa monda, e come sono quasi cotte, piglia fette di Pane brustellate, e ponile in aceto ammogliare, & come sono mogliate, pestale nel mortaio, con vn poco d'altra vua passa, e Prasomeli, e come son ben peste, passale per la stamegna con Aceto, & vn poco di brodo, e come son passate, piglia Mele, o

nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli cō un poco di Lardo, e grasso di Vitello, & herbe oliose, & dopoi che sera ben pesto ogni cosa insieme con i coltelli, con Torli d'Voua e Formaggio grattato, e specie miste, secondo la quantita che vorrai fare, hauerai rete di Porco, o Vitello, e gliele inuolgerai dentro come hai fatto le altre, e le farai grande, o picciole come vorrai, poi le porrai a cuocere nello spiedo colle stecche, e come serano cotte le attuffarai in vna Pignata con zucchero, e Canella, e succo di Naranci, e vogliono essere mangiate calde.

CORATELLE, O FIGATO DI CAPRETO, O AGNELLO, o Vitello piene.

PIGLIA la Rete della Coradella, e lauala in acqua tepida, e distendila sopra la Tauola, e poi habbi vn poco di Lardo pesto minutamente con i coltelli, e con herbe oliose, e Vua passa insieme, e con un poco di Peuere, e Gengeuro, e Canella, e Garofani, e con poco Zaffrano, e poco Sale, e mescola ogni cosa insieme, e fanne battuto, e distendilo sopra la rete, & inuolgila intorno la Coradella, o Figato, e cuocila nello Spiedo, e come sera cotta, ponli sopra succo di Naranci, e vn poco di Peuere, e per variare alcuna volta farai il battuto con Torli d'voua.

FIGATI PIENI.

I Figati di Vitello, o Porco si inspiedano in pezzoli, e quando seranno mezo cotti, se li pone intorno la sua rete con alquanto del sopradetto pino, poi si finiscono di cuocere.

POLPETTE SVTTE, PIENE.

PIGLIA Carne di Vitello del Cossetto, e fanne fette sottili, e pestale colla costa del Coltello, poi distendile sopra vna Tauola e sbroffale d'Aceto

ogni cosa insieme, poi inuolgi detta compositione, in reticella di Vitello, e fallo cuocere nello spiedo con due steche. Ma auertissi di pone re in detto pastume delle Specie quanto a te parera, e sera buono.

TOMASELLE GRASSE.

PIGLIA Figato di Porco, o di Polli, e ad uno bisogno di Vitello, o Agnello, o Capreto, & fallo allessare, tanto che a pena insanguini, e ponilo ammoglio in'acqua frescha, e come e freddo grattalo ligiermente tanto che ne habbi oncie sei, e mettili insieme oncie otto d' Vua passa, e oncie otto di Zucchաro, e oncie sei di morolla di Vitello, o di Bue, e non potendo hauere morolla, oncie sei, di grasso collato di Vitello, o Capponi, o capreti, serano basteuoli, Poi piglia otto Torli d' Voua, e oncie due di Canella pesta fina, e oncie tre di buon Formaggio duro, e oncie cinque di Sale, e un poco di Zaffrano, cioe mezo ottauo, e incorpora ogni cosa insieme a guisa di frittelle, e inuolgile in rete di Porco, o di Vitello siche siano bene asserrate, e informale, e lasciale stare cosi per spacio di due giorni, & dopoi frigele in buono grasso quando ti pare.

A FARE TOMASELLE D'ALTRA SORTE.

PIGLIA Mezo Figato di Porco, e fallo bogliere in'acqua, siche venga duro, poi grattalo, e mettilo in un Vaso, poi piglia libre due di Formaggio duro, e libre due di Formaggio Tumino insieme grattati. Poi habbi una panza di Porco allessa ben battuta con i coltelli, e libra vna di zucch. e libra una d' Vua passa netta, e oncia. 1. di Canella pesta, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi fa le tue Tomaselle colla tua rete intoruo, come hai fatto le altre, e poi frigele in disleguito, e nota che la detta Viuanda vuole star fatta per tre o quattro giorni.

TOMASELLE NELLO SPIEDO.

PIGLIA Carne di vitello, o castrone, o porco magra da i Cossetti, e

CERVELLATI ROSSI D'ALTRA SORTE.

PIGLIA del sangue di Porco ben rotto colle mani, scutelle quattro, di latte di Vacca scutella una, d'Vua passa monda scutella una, Cipolle numero tre tagliate minute. Poluere de Garofani oncia meza, di grasso, ouero songia di Porco fresca tagliata minuta, scutelle tre, Sale e Finochi al tuo giuditio, e oncie otto di zucchar o.

A FARE CERVELLATI BIANCHI.

PIGLIA Vna Enghistara di Latte, e dodici chiara d'Voua, e libre due di Formaggio grasso grattato, e libra meza di farina d'Amito, e ponila in un vaso, e sbatti bene ogni cosa insieme, cõ libra vna di zucchar o, e libra vna de Vua passa netta, e oncia vna di Canella, e vn quarto di Peuere pesto, e incorpora bene ogni cosa insieme, & habbi le tue budelle ben lauate, e fa i tuoi Ceruellati longhi come ti pare, e poi ponili in vno Caldaio d'acqua, e dalli un buon boglio, e poi lasciali rafredare, e frigeli in grasso.

CERVELLATO DVCALE.

PIGLIA Il pastume della Tomasella, & aggiugneli un poco di Zaffrano, & empilo acendo gialle le budelle, poi piglia questo ceruellato, e cuocelo allesso, e si deue imbandire in brodo con fette di pansotto, e questo e per variare, e si puote fare da ogni tempo.

CERVELLATO FRANCESE.

PIGLIA Carne del Cossetto del Vitello quanto a te piace, e secondo che lo vuoi fare grosso, o picciolo, e falla ben tampellare. Poi mettili insieme grasso di Vitello, e Finochio, e Peuere ammaccato e poco Sale, e poi impasta

POI piglia le budelle ben lauate a piu lauature, e salale alquanto, poi piglia uno ottauo di zaffrano pesto distemperato con vn poco di Vino biancho tāto, che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle, mescolandole insieme in un uaso tanto che piglieno il giallo, poi fa le tue Mortadelle, o Salcizza.

SALCIZZA GIALLA.

PIGLIA libre Vinticinque di Carne di Porco grasso, & e meglio nel Cossetto, e pestala molto bene colla pestarolla, poi piglia libre due di Formaggio piasentino grattato, e di Peuere pesto oncia vna e meza, di Canella pesta oncia vna, di Garofani pesti oncia meza, di Zaffrano pesto vno ottauo, e incorpora bene ogni cosa insieme con oncie quindici di Sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia le budelle di quella maniere che si fan quelle delle Mortadelle gialle, e poi impasta la tua Salcizza, e sera perfettissima.

CERVELLATI ROSSI.

PIGLIA Il sangue d'vn Porco, e Bichieri tre di Latte, e libre due di zucchPaaro grosso, ouero libre due di Mele, e oncie sei d'Anesi crudi, di Cinamomo pesto oncie tre, di Garofani pesti oncie due, di Songia libre quattro, in pezzi d'Vua passa libra vna, e non hauendo Vua passa potrai ponerli Vua secca, e incorporare ogni cosa insieme, e habbi le budelle ben lauate a piu lauature, fregate con sale, e farina, lauate in'acqua, e non hauendo le libre due d'Vua passa, li ponerai l'Vua secca a tuo giudicio nella quantitade, e perche ho detto che tu pigli il sangue d'vn porco, e ge ne sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne hāno molto, Intendesi il conueniente sangue d'vn Porco di pesi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che serano, li farai bogliere in vno caldaio, per uno quarto d'hora, poi raffredati, li porrai sulla gratella, o ad'altro modo secondo che li vorrai cuocere.

CAPPONI PIZZONI, O ZAMPETTE DI VITELLO, IN CRESPINA

PIGLIA *il tuo Vcelto, carne, o zampetta, e falla cuocere con un pezzo di Persutto, e una pestata di Lardo, secondo la quantita che uorrai fare, e quādo sera quasi cotta, piglia Torli d'Voua, e battili con vn poco d'agresto, e Peuere, e Gengeuro pesto, e tanto zaffrano, che li dia un poco di colore, e gettalo in detto Vaso, doue e a cuocere la carne con una brācata d'herbe oliose peste, e la tua Vua Crespina, e che con li sia molto brodo, e la finerai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li uorrai mettere un poco d'Vua passa monda, non li disdira niente.*

MORTADELLE DI FIGATO.

CIRCA *Le budelle le lauarai, e nettarai come quelle di carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grossa, come Lomboli, e Cosseti doue a la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggiungerai del grasso a tuo giudicio, e per ogni peso di carne, gli aggiugnerai le robbe infrascritte, di Sale oncie dieci, di Peuere ammaccato oncia vna, di Vino vermiglio puro Michiero uno, Penole tre di figato, Milze quatro, Leuesini quattro, Cori quattro, Reti quattro, Rognoni quattro, e siano tutte queste cose di Porco ben peste, e incorporato ogni cosa insieme, serbarai l'ordine medemo, che si serua in quelle di Carne.*

MORTADELLE GIALLE.

PER *Ogni Vinticinque libre di Carne di Porco pesta benissima, piglia libre due e meza di Formaggio duro, e di Peuere oncie quattro, e di Cinamomo pesto oncia vna, di Gengeuro pesto oncia vna, di Garofani pesti oncia meza, di Noci moscate peste oncia meza, di zaffrano pesto uno ottauo, di Sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, e incorpora insieme, con un Bichiero d'acqua in detta carne, sempre spugnegiandola.*

Poi

vn pezzo di Persutto con vna buona pesta di Lardo, e come il Fagiano, o cap-
pone, o Pizzone sera quasi cotto, lo porrai in detta Ruuia, e lo finerai di cuocer-
glielo dentro, con Prasomeli, e menta peste minutamente, con Peuere pesto, e zaf-
frano a tuo Giuditio, secondo la quantita che vorrai fare. Poi hauerai vno zam-
budello cotto da sua posta, e lo porrai anchora a bogliere con essa Ruuia, E quan-
do la Imbandirai, potrai tagliare esso zãbudello in fette sopra la Ruuia nei piati

A FARE CAPPONI, O FAGIANI, O POLLASTRI, O PIZZONI IN Verze, o Nauoni, o Lattuche, o Cipole.

PIGLIA i Coresini delle Verze, o Lattuche, ben netti, e lauati, e ta-
gliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con un buono pezzo di
Persutto, e vna buona pestata di Lardo, e prasomeli tagliati minuti. Poi habbi i
tuoi Vcelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in dette Verze, i Nauoni ta-
gliarai minuti in fette, e le Cipole in quarto seruando l'ordine del resto, che s'e det-
to nelle Verze, o Lattuche. Auuertendoti che nele Verze, o Lattuche, sono
molto buoui gli Vcelli bene impillotati, e piu che mezo cotti arrosto, poi bisogna
finirli di cuocere allessi in dette Verze, o Lattuche, e fra gl'altri la Anadra sal-
uatica, e Pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A FARE CAPPONI, O FAGIANI, O POLLASTRI, O PIZZONI IN ZVCHE.

PIGLIA le Zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche Cipo-
la tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con vn pez-
zo di Persutto, e vna pestata di Lardo, Poi piglia gli Vcelli mezo cotti allessi,
e ponli a finire di cuocere insieme con dette zuche, poi mettili Menta, e Praso-
meli tagliati minuti, e vn poco di zaffrano, Poi uolendo, habbi una mortadella di
ficato cotta in uno altro vaso, e ponila in dette zuche, quando sono cotte, per va-
riare alcuna volta.

to battuto, poi cucirai con vna gucchia la scorticatura, o taglio, e lo porrai a cuocere in vna stagnata con buon brodo.

I Capponi, o Pizzoni da empire, si vogliono pelare subito che sono morti, & se li vuole fare vn buco da ogni banda da basso nella pelle, e colle dita andare scorticando la detta pelle dentro via, sino sotto alle ale da ogni banda, e del pastume della sopradetta sorte empirli, poi cucire i buchi, e porli a cuocere in brodo grasso.

La Panzetta del Vitello, la empirai come e detto disopra, poi che sera fredda, e la porrai in soppresso con vno strazzo biancho intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in Buttiero, e come l'hauerai imbandite, li porrai sopra Zucc. pesto.

A FARE CAPPONI, O PIZZONI
Senza osse pieni.

PIGLIA vn Cappone, o Pizzone, e amazzalo, e subito che sera morto, pellalo con acqua non troppo calda, ma piu che tepida, e subito che sera pellato, gettalo in acqua freſcha, e poi cavalo subito di detta acqua, dopoi apprilo da basso, e non li fare troppo gran buco, e cauali le Interiora con destrezza, e dal petto, al corpo con vn ditto li andarai spicando la pelle dalla carne sino alle ale, lasciãdo le ale integre, e cosi andarai spicando la pelle dalle coscie sino alla giontura, e cosi li leuerai la pelle colla parte del collo attacata, e le ale, e dalla giontura in giu dai piedi, e saluale, poi piglia detto Cappone quando e senza pelle, e leuali le ossa dalla carne, e pesta la carne bene con herbe oliose, Specie, Zaffrano, buon Formaggio, e Voua, e Noci, e ponerai detto batuto nella detta pelle con Vua passa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai a cuocere, in vna Pignata con buon brodo grasso.

A FARE CAPPONI, O FAGIANI,
o Pollastri, o Pizzoni, in Ruuia.

PIGLIA La Ruuia monda, e falla cuocere in buono brodo grasso cõ

sei fette di Persutto, e come haurà boglito vn gran pezzo, pigliarai quattro Cipole grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollena d'un pane biancho tagliato in fette brustolate, mogliate in agresto, e le passarai per la stamegna; con vn quarto di Gengeuro, e poco Zaffrano tanto che li dia il colore, e dieci Garofani intieri, e come sarà quasi cotto il detto Vcello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, & lo finirai di cuocere.

TESTA DI VITELLO, O CAPPONE O PETTO DI VITELLO sottostato, o altro.

PIGLIA la Testa del Vitello pellata bene biancha, e dagli un boglio buono. Poi mettila in vna Tiella con Lardo pesto, ouero Dileguito, e ponila nel forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni banda, che venga colorita, poi li ponerai vn poco di brodo con Brogne, Marene, e spigoli d'aglio, e Ramelle di Finochio, poi pigliarai vna mollena di Pane brustolata in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e passata per la stamegna, metendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la Testa nella Tiella, & herbe oliose pistazzate, e farai bogliere tanto che sia cotta, e la imbandirai in vn piato, gettando li sopra il sapore, e ogni cosa che e nella Tiello.

A FARE PETTO DI VITELLO PIENO ALLA LOMBARDA, O CAPPONI POLLASTRI, PIZZONI, Panzette, o altro.

PIGLIA vn petto di Vitello, e scorticalo fra carne e pelle comenciando alla ponta, e piglia libra una di buon Formaggio, e Voua quattro, & herbe oliose, e di Peuere pesto un'ottauo, e vn poco di zaffrano, e pan grattato, e un poco d'Vua passa buona, e qualche Noce ben pesta, e un poco di Lardo pesto, e incorpora ogni cosa insieme, e fa ch'el detto battuto sia buono, e empi il petto di det

FAGIANI, O CAPPONI, O PIZZONI IN BRODO, O VNO PETTO Di Vitello, o ad'altro.

PIGLIA l'Vcello, e fallo cuocere con un pezzo di buon Persutto, e fallo bogliere adaggio con vna Noce moscata, e una Radice di Gengeuro, ammaccato, e un pezzolo di Canella intiera, e un poco di Zaffrano tanto che li dia il colore, con una brancata di Prasomeli, & herbe oliose tagliate minute seco, & ponli oncie due d'Vua passa, che non li disdira niente.

FAGIANI, O CAPPONI, O PIZZONI, O PETTO, DI VITELLO, O ALTRO COTTO IN vino biancho dolce, o Vernazza o maluagia, alla tedescha.

PICLIA L'Vccello, e fallo cuocere in una Pignatta con libra meza di Persutto tagliato minuto in una delle sopradette sorti di Vino, con un quarto di Peuere intiero, e libra meza d'Vua passa monda, e poi piglia la mollena d'un pane brustolato in sette mogliate in aceto forte, e poi passale per lo setazzo, con aceto forte, & ponili libra meza di Zuccharo, e un quarto di Peuere pesto, e un quarto di Canella pesta, e un quarto di Gengeuro pesto, e un ottauo di Garosani pesti, e un poco di zaffrano tanto, che li dia il colore, E quando sera quasi cotto L'Vccello, o altra carne, li ponerai il sopradetto sapore, e lo finirai di cuocere.

FAGIANI, O CAPPONI, O PIZZONI, O PETTO DI VITELLO COTTO IN VINO, CON CIPOle, alla Ongarescha, o altro.

PIGLIA L'Vccello, o Petto di Vitello, e fallo cuocere in Vino cō

BRODETTO.

PIGLIA Vno vaso, e ponili dentro Torli d'Voua, zucchari, Canella, Gengeuro, e Acqua rosata, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi piglia brodo grasso e poni dette cose a poco a poco in detto brodo al Fuoco sempre mescolando, tanto che boglia, e come bogliera, sera cotto.

CAPPONI, O FAGIANI IN POTACCIO O ALTRO, COLLA SVPPA SOTTO.

PIGLIA Vn Cappone, o altro Vcello, e impillatalo bene, come faresti se uolessi farlo arrosto, e ponilo in un Vaso a bogliere sino che e quasi cotto Poi habbi vna Cazza di buon brodo con vna brancata d'Vua passa, e vna Noce moscata intiera, e un poco di Peuere, Canella, e Gengeuro pesti, e poco di Zaffrano, e ponili dentro detto Cappone a finire di cuocere, e un pochetto d'Agresto, si, che'l faccia acetoso, e Prasomeli, e un pochetto di Persutto per darli odore, Poi lo imbandirai in un piato, con fette di pane sotto.

FAGIANO, O CAPPONE, O PIZZONE, O PETTO DI VITELLO, O ALTRA CARNE TVFFATA in Pignatta, nel Forno.

PIGLIA Il Fagiano, o altro, acconciato, e rifato, e ponilo in vna pignata con vn poco di Persutto, o Carne salata, tagliata in fette, e Magiorana, e noce moscata, e succo di Naranci, e un poco di brodo, e Peuere ammaccato, e un poco di Zaffrano, e poi habbi fatto uno coperchio di Pasta fatto a posta sopra detta Pignatta, & ponila nel Forno cosi stoffata tanto che cuoca quello che li e detro, Poi lo imbandirai, & vuole essere mangiato caldo, che, e Viuanda diuinissima.

POTACCIO ALLA ITALIANA D'ALTRA SORTE.

PIGLIA *Vna Pollaſtra femina, e ponila ad alleſſare, con oncie otto di Carne ſalata di porco graſſa, poi taglia il petto di detta Pollaſtra, e la Carne ſalata inſieme minuto, & poni vna altra volta ſeco a bogliere Melle, Canella, gẽgeuro, e Voua, tanto, che reſti piu toſto chiaro il potacio, che ſpeſſo, dopoi togli vna Tiella della ſponde baſſe, e ongila con un poco di Deleguito, dopoi fa una ſpoglia, come ſi faria per la Torta buona, e diſtendi detta ſpoglia nella Tiella, e dopoi ponli dette coſe ſopra, e ponila a cuocere nel Forno, o ſotto il Teſto tanto che ſia appreſa, Poi mettili ſopra Canella, e Pignuoli confetti.*

AFARE VNO ALTRO POTACCIO.

PIGLIA *Libra vna di mandole ambroſine mezo bruſtolate, e peſtale bene, poi diſtemperale con brodo graſſo, e paſſale per la ſtamegna, e poi ponile in vna Pignata con libra vna, e meza di carne di Caſtrone arroſtita, ouero di vistelo, ma non troppo cotta, e tagliala minuta, e ponila nella detta Pignatta colle mãdole ſtemperate, con oncie tre di zuccharo, e Melle, e di Canella, un quarto, e un poco di Gengeuro peſto, e falla bogliere meſcolandola ſpeſſo, ſin che, e finita di cuocere, e poi che ſera imbandita, ponili ſopra Zuccharo, e Canella.*

POTACCIO IN FORNO.

PIGLIA *vno Cappone, o Gallina cotta alleſſo, e falla in quarti, e ponila in vna Tiella con buon brodo graſſo, e dieci voua sbattute, e buon Formaggio grattato inſieme con vn poco di ſpecie, e Vua paſſa, e gettali ſopra detti pezzi di Cappone, o Gallina, e poi ponila nel Forno, a cuocere quanto baſta.*

cosa insieme, e distenpera con brodo di carne non troppo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poni in vna Cazza stagnata su le bragia, e fa bogliere ogni cosa per spacio d'un quarto d'hora, con oncia una di Canella, e un quarto di Peuere pesto, e oncie otto di Melle chiarificato, Poi piglia due Cippolle tagliate ben minute, e ponele in una Pignata, in buono Lardo pistazzato, E quando seran cotte le Cipolle, le pestarai, et macinarai molto bene insieme col Lardo doue sono cotte, e poi mettile nella Cazza doue son le altre sopradette cose, e le farai bogliere in mezo quarto d'hora tutte insieme, Poi hauerai la tua carne, o Vcceli cotti alessi in pezzi, e li soffrigerai nella Patela con buon Lardo, ben battuto, ouero distrutto, e li imbandirai nei piatti, poi li porrai sopra il detto sapore.

POTACCIO, DI VITELLO IN FRACASSO, ONGARESCO.

PIGLIA Vn petto di Vitello, e fallo in pezzolli, e dopoi fallo soffrigere in grasso collato, poi habbi Cipole ben peste, e gettale dentro a soffrigere, dopoi come, e soffritto caualo della Patela, e ponilo in vna Pignatta con brodo di Carne, e aggiungeli, libra vna di Melle, e oncia meza di Peuere, e canella, e uno ottauo di Zaffrano, e libra meza d'Va passa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

POTACCIO ALLA ITALIANA.

PIGLIA Carne grassa tagliata in pezzi, ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di Castrone collato, tanto che diuenti colorita, Poi piglia vn poco di brodo, e poche Castagne monde secche, ben lauate, e metile a cuocere con detta Carne, e dopoi che e soffritta in detto brodo mettili insieme vn poco di specie d'ogni sorte ma poco piu Canella, e Coriandoli pesti crudi, e libra meza di melle e falla all'hora cuocere da sua posta, e diuentata colorita, mittila in detta Pignata insieme con le altre cose, e lasciala cuocere bene, e quando sera imbandita, metti Zuccharo, e Canella sopra.

BRODO NERO PEP PIAPI. X.

PIGLIA Due Boccali di Vino nero dolce, e scutelle tre di Brogne nere secche lauate, e scutelle tre d'Vua seccha nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben brustolate, e metti ogni cosa á bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in vno Vaso di pietra con libre due di mele, e vn terzo d'oncia di poluere de Garofani fini, e fa bogliere per mez'hora. Dopoi ponerai questo brodo sopra allesso, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

ALTRO BRODO NERO SOPRA
Saluaticina, o altro.

PIGLIA di Vino nero buono uno Boccale grande, e pani due tagliati in fette brustolate, e ponili ammoglio nel detto Vino. poi habbi Vua passa monda, e ponila col pane a pistare nel Mortaio, e come sera ben pesta, passarai il Vino, e l'Vua passa, e'l pane per lo setazzo, e come sera passato, lo ponerai in vn Vaso con Zuccharo, o Mele, e lo ponerai a bogliere, e se li metterai Mele lo schiumarai, e come boglie detto sapore, li ponerai Peuere, e Canella pesta, e Garofani dẽtro, siche sia forte, e che risponda, e fa che sian piu i Garofani, che le altre Specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come sera cotta habbi Mandole brustolate tagliate per lo longo in pezzoli, e Vua passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il Manzo, o Porco, o Capriolo, o lepore, nel detto sapore in vna cazza su le bragia l'vua passa intiera se li mette, quãdo boglie, e vn Bichiero di buono Aceto forte.

ALTRO BRODO NERO, SOPRA
altre Carne per piati dieci.

PIGLIA Libra vna d'Vua seccha, ouero schiaua, cauate l'anime, e libra vna di Mandole ambrosine senza mondarle, e vna libra di pan tagliato in fette, cioe vna libra di fette di pane biscotato mogliate in agresto, e pesta bene ogni

cosa

A FARE AGRESTO CHIARO.

PIGLIA Il tuo agresto, e ponilo in vna Pignatta con Finochi freschi sgranati, e Peuere, e Zaffrano, e Sale, e uno gocciolo d'Olio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il boglio, e sera fatto.

SAPORE SOPRA PESCE AD altro modo, detto Cordiale.

PIGLIA Agresto, e vn poco di Sabba, e sbatteli dentro di e Torli d'Voua e vn poco di Zaffrano, e rappresentalo al fuoco sino ch'ha preso il corpo e dopoi gettalo sopra a quello che ti piacera, con Zucchato, e Canella sopra.

POTACCI, BRODI, E ROBBA IN TIELLA, E IN PIGNATTA atuffata, e in Forno.

A FARE BRODO LARDIERO, DI CARNE.

PIGLIA Carne e tagliala in pezzi con carne vergelata tagliata quadra, come sono i Dadi. Poi togli Saluia vn poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi Vua passa, e mettigliela dentro. Poi togli mollena di pane brustellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi passa con il Setazzo, con detto Aceto, e con vn Bichiero di Vino nero, e Mele, ouero Zucchato. Poi mettili Canella, Peuere, Gengeuro, Garofani, e Zaffrano, e come la Carne e quasi cotta gettali dentro detto pastume, e Auuertissi che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere sino che vien spesso, e vuole essere mangiato caldo.

A FARE SAPORE REALE SOPRA
Pesce fritto per piati dieci.

PIGLIA *Libra meza di Nizzole, libra meza de Pignuoli, e libra meza de Noci monde, e libra meza d'Vua passa ben lauata, e fino a sei fette di pane mogliato in Vino nero, e pesta bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna con oncia meza di Canella, & uno quarto di Peuere, e vn quarto de Garofani, e libra meza di Zuccharo, e un poco di Zaffrano, in buono brodo di pesce, e ponilo a bogliere nella Pignatta, poi hauerai il tuo pesce fritto in buono Olio, e li porrai sopra il detto sapore, quale vuole hauere vno poco piu del spesso che del chiaro, & vuole essere freddo, e come lo hauerai imbandito nei piati, li porrai sopra vna oncia di Canella fra tutti.*

AGLIONE SOPRA PESCI RANE,
Lumache, e altro simile.

PIGLIA *Allio, Finochi, Prasomeli, Basalico, Pampani, e pestali bene insieme, con mollena di pane mogliata in agresto, e distempera ogni cosa insieme, con agresto, e passa per lo setazzo, che non sia troppo chiaro, poi ponli un poco di Peuere, e un poco d'Olio, e Zaffrano, poi ponilo a cuocere in vna pignatta a bell'agio, tanto che sia spessetto. Poi giongeli Finochi freschi sgranati, e lo imbãdirai caldo sopra quello che vorrai.*

A FARE AGRESTO COTTO.

PIGLIA *Agresto collato, e la mollena di due, o tre pani grattati, e basalico, e Finochio verde, e pesta bene ogni cosa insieme nel Mortaio, e distempera ogni cosa nel Mortaio con agresto, e poi passalo per la stamegna, con un poco di Peuere, e Zaffrano, se ti pare, e Allio, se piace ad alcuno, e ponilo in vna Pignatta, e falli leuare il boglio tanto che diuenti spessetto, come e proprio la Mostarda, secondo il tuo Giuditio, e sera fatto.*

tila sopra le bragia sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponla sopra, a che sorte di pesce uorrai.

SAPORE DETTO GALATINA PER PIATI. X.

PIGLIA Le fette di due pani brustellate, e mettile ammoglio in aceto biancho forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi togli libra una di Zucchard, ouero Mele per quella quantita che vuoi fare, e di Canella oncia meza, e di Peuere un quarto, e Zaffrano, poi mettila in vna pignata al fuoco, e falla bogliere vn pezzo sempre mescolandola, e sera fatta.

SAPORE SOPRA GAMBARI. FRITTI.

PIGLIA i Gambari, dopoi che son cotti allesso, e mondali la coda, lasciãdola cosi monda attaccata al busto, e poneli a frigere nella patella in Buttiero frescho, poi ponili sopra aceto, e agresto, e un poco di Canella fina, e dalli due volte nella patella, con qualche grano di Crespina, o di agresto, o Marene intiere, quando e il tempo, poi leuali dalla patella, e falli stare un poco stuffati, poi imbandendoli serano buoni.

SAPORE DI MARENE, O BROGNE o Vua frescha per piati dieci.

PIGLIA scutelle sei di Marene, e nettale da i piccoli, poi mettile a bogliere in vna pignatta con una mollena di pane, tanto che sia asciuta quella humiditade, dopoi passa le Marene per la stamegna, e ponile in vna cazza con di zucharo oncie sei, e di Canella fina pesta oncia meza, e stringelo quanto a te piace, e sera fatto, E'l medesimo modo seruarai in quello di brogne, o Vua.

lo riponerai in una pignatta con libra meza di Zuccharo, e un poco di gengeuro, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare un boglio, e sera fatto.

BROGNATA PER PIATI. X.

PIGLIA *Quattro scudelle di Brogne nere, e due mollene di pane, e ponile in un Vaso con di Sabba, o agresto, non molta quantitade, e falle bogliere un pezzo, dopoi passale per la stamegna, siche non li resti niente di polpa, e quello che sera passato, tornalo al fuoco nel detto Vaso con libra vna di Zuccharo, e oncia meza di Canella pesta, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore ne puoi mettere su molte Viuande, e quando le Brogne son secche ponile prima ammoglio nel vino nero.*

PEVERATA PER PIATI. X.

PIGLIA *Le fette di tre pani brustellate, e ponile ammoglio in Aceto forte, e dopoi strucca detto pane con le mani, e pestolo bene nel Mortaio, poi passalo per la stamegna con brodo, e ponilo in una Cazza ben stagnata con lib. due di Mele, e un terzo di Canella pesta fina, e un terzo di Peuere, e un poco di zaffrano, se ti piace tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla bogliere per spacio di mez'hora; Poi la porrai sopra qual Saluaticina vorrai, e li potrai ponere sopra Mandole tagliate, o Pignuoli mondi, se ti piacera.*

PEVERATA DA PESCE PER PIATI. DIECI.

PIGLIA *Libre due di Mandole ambrosine brustellate colla guscia, e libra vna d'Vua passa monda, e lauata, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera con aceto, poi passa per lo setazzo ben spesso, Poi poni il passato in una cazza ben stagnata con libra vna di Zuccharo, ouero Mele, e oncia una di Canella fina pesta, e oncia meza di peuere pisto, e mescola bene ogni cosa insieme, Poi met-*

ue ti piacera, e tal sapore si puote anche fare col pane grattato.

SAPORE FRANCESE SOPRA CAPPONI, O LONZA
arrosto o altro per piati. 10.

PIGLIA *Pome dolci sei cotte sulle bragia, e Cipolle quattro arrostite nella Giotta. Poi pesta le dette Pome, e Cipolle nel Mortaio, & piglia Vino nero, e un poco d'aceto, e distempera le dette cose, e passale per lo setazzo, e ponile in vna cazza stagnata con di Mele, o Zuccharo oncie otto, e vno sesto di Peuere, e vn sesto di Gengeuro, e meza oncia di Canella, e un poco di Noce moscata pesta, poi ponilo al fuoco a bogliere sempre mescolando sino che sera spesso, E poi li metterai un Limone tagliato in sette seco.*

SAPORE ALLA FRANCESE SOPRA LONZA IN ALTRO MODO.

PIGLIA *Pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in aceto, e agresto tanto dell'uno quanto dell'altro, e passalo per lo Setazzo, e poi ponili dẽtro Macis, Peuere, e poco zaffrano pesti, & qualche Garofano intiero, e ponilo in una cazza ben stagnata, a bogliere, tanto che i Garofani diano l'Odore. E quando sera cotto caua fuori i Garofani, e ponilo sopra a che arrosto vuoi.*

SAPORE SOPRA ALLESSO ARROSTO, E SOFFRITTO PER PIATI DIECI.

PIGLIA *Libra una d Mandole ambrosine pellate, e sette sei di pane biancho mogliate nel brodo, e ben pesto ogni cosa insieme, distemperarai con vn poco di Agresto, e passarai ogni cosa per lo Setazzo. Dopoi*

AGLIATA BIANCHA, MORELLA. VERDE, E GIALLA.

PIGLIA *i garugli delle Noci, e mondali, e mollena di pan biancò mogliata nel buon brodo, e Allio quanto ti piace, e Sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distemperala con buon brodo, o di Carne, o di Pesce, secondo che ti piace e non li volendo allio, li porrai Peuere, e Gengeuro, e volendola Gialla, li porrai un poco di zaffrano, volendola Morella, o Incarnata, piglia carobbe, e rassale sottilmente, e ponle a bogliere in acqua, e cotte piglia la parte disopra che e colorita, e passala per la stamegna con brodo, e ponila in vna Pignatta, e falla leuare il boglio e distemperala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi distempera la tua Agliata con piu colore, o meno, secondo che la vorrai aperta, o scura, le More al tempo farano tale effetto, e l'Vua nera. Similmente volendola verde, piglia i succo de Prasomeli, o Bieta, e lo porrai a bogliere in una pignatta con brodo, e Prasomeli, o Bieta, e come e ben cotta l'herba, e che e uenuto spesso, lo passarai per lo setazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distemperarai la tua Agliata, e tal sapore va freddo, e in uece de garugli la puoi fare di Mandole, di Nizzole mõde, e d'anime di Muniache, massimamente l'Estate, e si puote dare sola, o incorporata di viuande da Carne, o da Pesce allesso grosso, e sopra Macheroni.*

A FARE CAMELINO PER PIATI. X.

PIGLIA *Libr'vna d'Vua passa monda, e la mollena di tre pani brustellati, & mogliati in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme, poi piglia una caraffa di buon vino nero, e due Bichieri di buono aceto forte, e distempera ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi aggiungili libra vna di Mele, e piu e meno siche al tuo Giudicio habbia del dolce, & acetoso, e oncia una di Canella pesta, e oncia meza di Peuere, e oncia meza di Gengeuro, e un quarto de Garofani, e lo porrai in vn Vaso, con libra una d'Vua passa monda, e lo farai bogliere tanto che si inspessisca sempre mescolandolo, e facendolo cuocere a bell'agio, poi lo porrai ne i piatelli da sua posta, o sopra Vcelli, e Carne arrosto, e Pesce frittto, o do-*

forte, ma piu Canella, e pestato bene ogni cosa insieme, et distempereto con Mele, o Zucchuro, e aceto forte, e quando e imbandita, ponendoli sopra Zuccharo, e Canella.

SALSA VERDE DOLCE, E FORTE.

PIGLIA Prasomeli, Menta, Drago, e pesta ogni cosa insieme, poi habbi mollena di pane piancho mogliata in aceto forte, e Sale, e Peuere, e distem pera ogni cosa insieme, con aceto forte, E volendoli vn poco d'Allio potralisi porre, e volendola dolce, li porrai Mele, o Zuccharo.

SALSA DOLCE D'ALTRO MODO.

PIGLIA Prasomeli, Serpile, Finochio frescho, Torli d'Voua cotti duri, e pesta bẽ ogni cosa insieme,, poi volendola dolce giongeli zuccho, Mele, e specie, e poi distempera bene ogni cosa insieme, con aceto forte, e non la volendo dolce, ponili le specie senza Mele, o Zuccharo, si puote anche fare a un bisogno di pampani di Viti, o di frumento in herba.

SALSA VERDE D'AGRESTO.

PIGLIA Prasomeli, finochi freschi, Basalico, mollena di Pane mogliata in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

SALSA NERA FRANCESE SOPRA LONZA ARROSTO.

PIGLIA Pane brustellato, e ponilo ammoglio in Vino nero, e brodo di Carne, o Cappone, e pestalo, e poi che sera pesto, passalo per lo setazza, e ponilo a bogliere, con un poco di Canella, Peuere, e Garofani pesti, e sera fatta.

intieri, e un pezzollo di Canella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra le bragie, e falla bogliere tãto che sia spessa il douere, e ben schiumandola guardandola spesso che non passasse la cotta, e un poco di noce moscata pista li sera buona I Francesi vsano questa salsa sopra un Figato di Vitello, o Castrone in pillotato di Lardo Arrosto.

SALSA BASTARDA PER PIATI. X

PIGLIA Libra una di Mandole brustellate, e libra una d'Vua passa, e una mollena di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa insieme, e passa per lo setasso con aceto, e brodo magro, e poni il passato in una pignatta alle bragia, con libra una Di zucchаro, e oncia meza di Canella fina, e falla bogliere tanto che uenga spessa.

SALSA DI PAVO PER PIATI. X.

PIGLIA Libra una di Mandole brustellate su il Battile, e libra una d'uua passa, e otto fichadetti cotti su le bragia, e sei Torli d'Voua, Poi togli aceto forte, e brodo magro, e peste che tu hauerai le sopradette cose, e macinate, distéperale, a passale per lo setazza. poi mettile in una cazza stagnata, o pignatta cõ libra una di Zucchаro e oncia meza di canella fina pesta e falla bogliere quasi mez'hora, e ponle dentro il succo di sei Naranci, quando e quasi cotta.

SALSA DI TORLI D'VOVA.

PIGLIA Prasomeli, Finochio, basalico, Serpile, Torli d'Voua duri, Fichadetti cotti sulle bragia, Zucchаro, o Mele, Specie, mollena di pane moogliata in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte e sera ottima.

La Inuernata la potrai fare con Prasomeli freschi, Serpile, Menta, e Finochi secchi, Pigliando Fichadetti de Polli allessi, e Torli d'Voua duri, e specie d'ogni

sorte,

glia di Mandole ambrosine libra una ben bellate, e monde, e libra una di zuccharo che sia biancho, et una mollena di pane biancho, e pesta bene, Poi con la acqua doue seran boglite le Carobbe distemperarai ogni cosa insieme, et porrai seco agresto, o succo di Limone, e collarai il tutto per la stamegna, e lo metterai in una cassa stagnata, con un poco di Canella pesta fina sopra le bragia, siche leui il boglio, e sera fatto, E le More fan il medesimo.

SAPORE GIALLO, IMPERIALE. PER PIATI, DIECI.

PIGLIA Libra meza di Mandole ambrosine pellate, e mollena una di pan macinato colla macinella con un poco d'Acqua rosata, che sia come un latte, poi piglia dette cose, e ponile in un Vaso, con libra meza di Zuccharo, e oncia meza di Canella fina pesta, e oncie due de Pignuoli mondi, e oncie due d'Vua passa, e mezo ottauo di Zaffrano, e Torli sei d'Voua cotte, e poi di nuouo, torna a macinare ogni cosa insieme, e distempera colla Maluasia, e poi poni al fuoco, tanto che sia cotto, ponendoli sopra Zuccharo, quando sera imbandito, e li potrai ancho mettere sopra grane di Pome granate, o confetti, o fiori.

SAPORE GIALLO D'ALTRA SORTE.

PIGLIA La mollena d'un pane biancho, e mettila ammoglio in Vino biancho ben dolce, e aceto forte per la meta del Vino, e mettile a bogliere con oncie sei di Mele biancho ben purgato, e poi passala per la stamegna con Canella pesta fina, e tanto Zaffrano ch'el faccia ben giallo, e sera fatto.

SALSA REALE PER PIATI. X.

PIGLIA vna Pignatta di terra nuoua, e ponili dentro libre due di Zucchario grosso, e quatro Bichieri d'aceto biancho forte, e dodici Garofani

SAPORE DI CAROBBE.

PIGLIA Carobbe otto, che siano belle, e falle cuocere in'acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel Mortaio, e passale per lo setazza con vn poco d'Aceto, poi ponile in vna Pignatta, con libra vna di Zuccharo, e meza oncia di Canella fina pesta, e falle bogliere un poco, poi leuale dal fuoco, & sera cotto.

SAPORE BIANCHA PER PIATI DIECI.

PIGLIA Libra vna di Mandole pellate, e una mollena di pane biancho, e libra meza di zuccharo biancho, e pesta bene ogni cosa nel Mortaio, e poi che sera ben pesto ogni cosa, distemperarai con Agresto, e un poco d'acquarosata, e li ponerai anche il succo di due, o tre Limoni, e Imbandito, li porrai un poco di Canella fina sopra.

ALTRO SAPORE BIANCHO DA METTERE SOPRA PESCE o Galane, fritte, o d'altro.

PIGLIA le Galane, o altro pesce fritto in Olio, o in Buttiero, poi piglia Mandole ambrosine pellate, e pestale con vno spigolo d'Aglio, poi distempera con agresto; aggiungendoli un poco di Zaffrano, e canella, e poni ogni cosa insieme, al fuoco tanto che leui il boglio, & dopoi gettali sopra le Galane, e altro pesce, aggiungendoli poi sopra, Zuccharo, e Canella.

SAPORE INCARNATO PER PIATI. X.

PIGLIA Per tempo d'Inuerno otto Carobbe, e rassali un poco di sopra la scorza, e poi mettile a bogliere secondo la quantita che ne vuoi fare, poi pi-

oncia vna, di Cengeuro, oncia vna, di Garofani oncia meza, di seneua pesta onscie sei, & mescola ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo, ouero macina ogni cosa insieme con vna macinella, e sera perfetissima, e non la volendo di Zucchāro li porrai del Mele.

MOSTARDA D'ALTRA SORTE.

PIGLIA Libre quattro di Mele, e ponilo alla cazza con due Bichieri d'Aceto forte biancho, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma, poi leua uia quella schiuma con vna cassa forata, e colla detto Mele per la stamesgna, poi tornalo al fuoco, & fallo bogliere tanto che torni spessa, come e quando e cruda, Poi leuala, & incorpora seco la seneua purgata in Aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come e uno eletuario. Ma bisogna sentire spesso come piace la fortessa. Poi aggiongeli una oncia d'ottima Canella, et un poco d'Acqua rosata.

A purgare la Seneua, Pigliala che sia pesta sottillissimamente & passata per la stamegna, & ponila in vna Cattinella, siche se incorpori con l'Aceto forte bosgliente mescolandola ogni giorno due volte per spacio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo d'Elettuario.

LIMONEA PER PIATI. X.

PIGLIA Libre due di Mandole monde, Poi togli le polpe d'un capone allesso, e pesta ogni cosa insieme, e distempera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setasso, poi ponilo in vna cassa bene stagnata, e ponili libra una e meza di Zucchāro ben biancho dentro, & oncie tre di farina d'Amito, e distempera bene, e ponilo su le bragia, e fallo bogliere per spacio di mez'hora, dopoi mettili dẽtro sino a otto limoni tagliati in pezzolli minuti, con mezo Bichiero d'acqua rosata, E questa limonea si mette sopra teste di Vitello, o Capponi allessi, con granne di pome granate sopra, o fiori di Boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

esera fatto.

A FARE VNA SVPPA DI CIBIBO, O BRO GNE, O FICHE, O Marene Secche.

PIGLIA Libra vna di Cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in vna pignata con vn Bichiero di Vino dolce biancho, o Maluasia, e mezo Bichiero d'acqua rosata, e libra meza di Zuccharo, e oncie quattro di Buttiero frescho, e vn pezzo di Canella, intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che basti, & habbi il tuo pane brustellato bossetto, in fettine quadre sottili, e ponilo nel fondo del piato, poi gettali sopra le frutta e sapore, e zuccharo, e Canella e similmente fa alle altre, e anche puoi imbandire senza pane, per variare, e in vece d'acqua rosa, puoi anche adoperare altra acqua.

A FARE VNA SVPPA DI Calcinelli Magra.

PIGLIA i Calcinelli dopoi che serano stati ammoglio, e netti bene dal sabione, e ponili in vn vaso con herbe oliose peste minutamente, con vn poco d'Olio, & vn Bichiero d'Agresto, e un Bichiero d'Acqua, e un poco di Peuere, e Gengeuro, e Zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, poi habbi il tuo pane tagliato in fette ne i piati, e gettali sopra detti Calcinelli, e brodo, e sera fata.

SAPORI DA GRASSO, E DA MAGRO.

MOSTARDA.

PIGLIA Libra vna di Zuccharo chiarificato, di Canella pesta fina

A FARE LENTE IN SAPORE.

PIGLIA Vua passa, e nettalá molto bene, e ponila in vn Mortaio, e pestala molto bene con pane ben brustellato che sia stato ammogliato nel Vino nero è vn poco d'Aceto insieme, e pesta bene el detto pane, e l'Vua passa, Poi distempera ogni cosa con detto Vino, e Aceto, e passa per lo setazzo, e come hai passate queste cose, ponile in vn vaso con Mele, tanto ch'habbi del dolce, & acetoso, Poi Canella, e Peuere; e ponile sopra il fuoco, che boglia adagio, mescolando questa compositione con vna Cazzolla fino atanto che veda che sia honestamente spessa. Dopoi piglia la tua Lente scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila a bogliere in detto sapore vn pochetto, e serà fatto.

A FARE MINESTRA DI LVZZO.

PIGLIA due Luzzi di libre cinque l'vno, e scorzali cosi crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali bene dalle spine, e pestali co i coltelli come faresti il Lardo da ponere in minestra, poi piglia libr'vna e meza di Buttiero, e pestali seco herbe oliose, & Prasomeli, e un poco di Cipollina, se ge ne vuoi, e poni tutte queste cose vn poco a disfrigere; Poi habbi vna pignatta, e riponigliele tutte dentro con poc'acqua, e succo di Naranci, o Agresto, e dodici Torli d'Voua, e oncie sei d'Vua passa, e di Canella oncia meza e di Peuere vn quarto, e di Gengeuro vn quarto, e de Garofani vno ottauo, & falla cuocere adagio adagio, e serà buona.

A FARE SPINAGI IN SAPORE.

PIGLIA i Spinagi ben netti, e lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e struccali bene da quell'Acqua, e poi ponili dentro, Olio, Mele, e Aceto, secondo la quantita che li vuoi fare tanto ch'habbiano il dolce, e lo acetoso, poi piglia Vua passa ben lauata, e monda, con Canella, Peuere, e pochi Garofani, e poco Zaffrano, con vn poco d'Acqua, e falli bogliere in vna Pignatta stuffata.

cia gialla, e libra vna d'vua passa ben lauata e monda, con libra meza de Pignuoli, e dieci Datteri taglia i minuti, e oncie tre di Cibibo Damaschino, e come sera cotta, li ponerai dentro mezo Bichiero d'acqua rosata, e come la hauerai imbandita, li porrai sopra zucchare, e Canella. Ma nota, che come e meza cotta, bisogna porli dentro dell' Vua passa.

A FARE LA CARABAZADA
da Magro per piati dieci.

TOGLI Cipole e mondale, e falle ben cuocere in'acqua. Poi cauale fuora di detta acqua collata bene, e ponile in vna cazza bene stagnata, con libre due di buono Olio, e falle bogliere sempre rompendole, e mescolandole, Poi habbi libra vna e meza di Mandole ambrosine ben pellate, e peste, e distemperale cô Agresto, siche resti spessette, E gettale dentro a detta cazza con oncia meza di Canella, e falle bogliere vno pochetto sempre mescolando. Poi come e cotta, e imbandita gettali sopra Zucchharo e Canella.

ALTRA SVPPA DORATA, DA MAGRO.

PIGLIA Libra vna di Mandole ambrosine bene brustellate, e libra meza d' Vua passa bẽ lauata netta, e voua di pesce cotte allesse, e pesta bene ogni cosa insieme, e distemperale con brodo magro e passale per la stamegna, e ponile in vna cazza stagnata con lib. meza di Zuccharo, e vn quarto di Canella, e il succo d'otto Naranci, o Agresto, e mettile al fuoco, e falle bogliere per spacio di piu d'un quarto d'hora, sempre mescolando, e poi habbi fette di pane boffetto brustellate, e fritte in buon olio, e ponele in piatelli, poi gettali sopra detto sapore, con zucharo e Canella sopra; E in vece di frigere il pane, il potrai mogliare vn poco in buon brodo di pesce, Poi il porrai ne i piatelli, e il sapore sopra.

A FARE MINESTRA D'AMITO da Magro per piati dieci.

TOGLI Libre due e meze di Mandole ambrosine monde, e pestale bene, e fanne Latte, poi habbi oncie otto di Farina d'Amito, e libra vna di zuccharo biancho, e metti ogni cosa insieme, in vna cazza ben stagnata, e ponila al fuoco a bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per vn quarto d'hora, sempre mescolando, e come la leuarai dal fuoco, li gettarai oncie quattro d'acqua rosata dentro, e quando la hauerai imbandita li porrai sopra del Zuccharo.

A FARE RISO TVRCHESCO. da Magro per piati dieci.

PIGLIA Libre due e meza di Mandole ambrosine monde, e peste bene, e fanne Latte, distemperandolo con'acqua, Poi habbi libre due di Riso che sia lauato, e rilauato con'acqua calda, tanto che sia ben biancho, Poi habbi vna cazza ben stagnata e netta, e ponili dentro il latte, e il Riso con vna libra di zuccharo biancho, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sempre mescolando, sino ch'el Riso a te parera ben cotto, e all'hora lo spicarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo Bichiero d'acqua rosata; E come l'hauerai imbandito li ponerai sopra del zuccharo.

A FARE GENESTRATA DA MAGRO PER PIATI. X.

PIGLIA Libre tre di Mandole ambrosine ben pellate e peste, e fanone Latte distemperandolo con acqua, Poi mettilo in vna cazza ben stagnata, e netta con libra vna e meza di farina di Riso ilquale distemperarai bene con detto latte, e con libr'vna, e meza di Zuccharo poi ponilo suso vno Tripiedi al fuoco chiaro sempre mescolando, come si fa il biancho mangiare. Poi ponili dentro oncia vna di Canella fina, e oncia meza pi Peuere, e tanto Zaffrano che la fac-

detto sapore giungendoli sopra zuccharo, e Canella, te sera ottima.

A FARE VNA SVPPA DI CI-BIBO REALE.

PIGLIA Meza libra di Cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in Acqua rosata per vn'hora, Poi caualo del detta Acqua, e sugalo bene cō vna Saluieta biancha, Poi ponilo in vna Pignatta ben netta con due Bichieri di Turbiano ouero altro Vino biancho et se sera dolce, sera migliore con un poco di Zuccharo, & Canella fina, & fa bogliere tanto queste cose insieme, che uenga spesso il Sapore, Poi habbi alcune fette di Pan boffetto brustellato, e mettile in vn piato, Poi gettali sopra detto Cibibo & sapore, e poi un poco di zuccharo, e Canella sopra, & sera ottimo.

MINESTRE PER DI DI QVARESIAM.

A FARE DIECI PIATI DI MANGIAR BIANCHO DA MAGRO.

PIGLIA Lib. tre di Mandole ambrosine ben pellate e pestale, e poi macinale colla Macinella col Latte d'esse Mandole, e come sono macinate, ponile al fuoco suso vno Tripiedi in vna cazza ben stagnata con libra vna di Farina di Riso, e libra vna di zuccharo fino, e con vn Luzzo, o Varolo pesto, e passato per lo setazzo, e fa bogliere ogni cosa insieme mez'hora buona sempre mescolando colla spatola di legno, e come e cotto questo mangiare poneli dentro vn poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e imbandito che sera, ponili sopra del Zuccharo fino.

A FARE

A FARE MINESTRA DI LOVERTISI, O SPARSI, QVANDO SON PICCIOLI.

PIGLIA Le cime di Louertisi, e dagli vn boglio, e poi cauali fuori, e poneli in buon brodo grasso con vna fetta di Persutto, e poneli vn pochetto di peuere, e uno di Zaffrano, e uno di Canella, e falli bogliere cosi a bell'agio, che siano cotti, e non disfatti; Poi piglia fette di Pane quadre un poco brustellate fritte in dileguito frescho, ouero Lardo, e quando uorrai imbandire detta minestra, ponerai dette fette di pane nel piato, e li ponerai sopra detta minestra.

A FARE VERZE DA MAGRO D'ALTRA SORTE.

PIGLIA i Coresini delle Verze, e tagliali in quarti, e lauali molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che boglia, e ponle dentro con un pezzo di grosta di Formaggio duro, con meza libra di Buttiero frescho, e Sale, e come son quasi cotte, li ponerai dentro altra meza libra di Buttiero, & una buona brancata de Prasomeli spezzate con le mani, e come serano per imbandirsi, li porrai sopra Formaggio duro grattati con un poco de Peuere mescolato, e cosi in cambio di Buttiero, le potrai fare con Olio.

A FARE VNA SVPPA DI VVA PASSA PASSATA.

PIGLIA meza libra d'Vua passa ben monda, & lauata, e pistala nel Mortaio, Poi distemperala con Vino nero, et se sera dolce sera migliore poi passala per il Setazzo in vna Pignatta netta, Poi aggiungeli zucchero, et Canella segondo il tuo giudicio, & ponila a cuocere su le bragia, Poi habbi apparechiato vno piatello con cinque o sei fette sottili di pan boffetto brostellato, e gettali sopra

e fa il tuo pino, secondo la quantita che vuoi fare; Poi piglia i coresini della Verza, et apprili, e impili del detto pastume, e poi legali con filo, e poneli a cuocere in buon brodo grasso con vn pezzo di buono persutto, e vna buona pestata di Lardo, E quando sera quasi cotta li porrai vna brancata de Prasomeli pesti con i coltelli, e se li porrai vna mortadella gialla a cuocere seco serano diuine.

A FARE MINESTRA DI CARNE.

PIGLIA Vn Cossetto di Vitello che sia ben pesto minuto, e Rognolata di Manzo netta da quelle pellesine tanto quanto seriano i due terzi della carne, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi gettale in vna pignata sopra le bragia con Gengeuro, e poco Peuere, secondo il tuo Giudicio, e da venti garofani intieri o piu, o meno, e come sera cotta, li porrai seco succo di Naranci, o Agresto, e se fosse spessa li aggiungerai vn poco d'Acqua, ouero brodo che e meglio, e la farai cuocere, e come sara cotta, la porrai indrieto, e poi l'imbandirai ne i tuoi piati, e nel mezo di detta minestra li porrai vno Vouo duro mondo, con tre Garofani dentro, e vno Vouo pero per piato.

A FARE CESI ENFRANTI, CON CODEGHE.

PIGLIA i tuoi Cesi mondi e netti, e lauali con acqua di po, ouero di fiume, e poneli a cuocere in detta acqua, e cosi come si vano cuocendo, aggiungeli buon o brodo grasso, e poi piglia vna buona pestata di Lardo, e gettagliela dentro a cuocere, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le tue codeghe cotte allesso da sua posta, e tagliale in quadretti, e gettagliele dentro con herbe oliose che sian ben peste con i coltelli, e fa che li sia sopra il tutto della menta, o verde, o secca in poluere, e Peuere, e Gengeuro, e poi l'imbandirai.

A FARE ONGARESCHA D'AL- tra sorte per piati dieci.

PIGLIA Quindici Bichieri di buono Latte di Vacca, e non hauẽdo latte, piglia tanta acqua, e libra meza di Buttiero frescho, e tre Bichieri d'Agresto, ò meno, secondo che lo vuoi acetoso, poi togli la mollena d'vn Pane grosso, e bagnala nell'Agresto, e pestala cõ oncie tre Vua passa, e oncie tre di Pignuoli mondi, e libra meza di zucchato, e oncia meza di Canella, e pesta vn poco di Zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanto che sia spessa, e metteli quando la vuoi leuare dal fuoco, vn poco d'Acqua rosata.

A FARE MINESTRA D'VOVA Rotte al Ongarescha per piati dieci.

PIGLIA Voua quaranta, e sbattile bene in vn Vaso con due scutele d'Agresto, & vna d'acqua, e dopoi che hauerai bene sbattute tutte queste cose insieme, passale per lo setazzo, Poi ponile in vna Pignata ben netta, e vidriata, con libra meza di Buttiero frescho, e libra meza di Zucchato, Poi habbi vna caldara d'acqua sopra il fuoco, che boglia, e mettili dentro detta Pignatta tanto che stia coperta sino la meta, e mescolala sempre con vna spatola insino atanto, che dette voua si appiglino vn poco, come sarebbe vn sapore, Poi le imbandirai con Zucchato e Canella sopra.

A FARE VERZE PIENE IN MINESTRA.

PIGLIA Verze Capuzzate, e cauali le foglie grandi d'intorno, e nettale bene; Poi mettile ammoglio in acqua frescha, poi piglia Formaggio duro grattato, & Voua, e Lardo pesto, & herbe oliose, e Noci monde ammaccate, e vn poco di Pouere, Gengeuro, e Garofani, ouero vn poco di Noce moscata pesta, e vn poco di zaffrano, e vn poco d'Aglio, e incorpora bene ogni cosa insieme

quarto, e poneli dentro, e falli bogliere vn pezzo, siche siano cotti, poi leuali dal fuoco, e poneli sopra il succo di quattro Naranci, o Agresto, o Limone, e quando serano imbãditi, li porrai sopra oncie due di Zuccharo, e vn quarto di Canella.

MINESTRA D'HERBICINE ALLA FRANCESE.

PIGLIA Le Herbicine, e nettale, e lasciale intiere, e metteli dell'Acqua che boglia, e falli dare vn boglio, e come serano mezo biscotte, cauale dell'acqua, e mettile sopra vna Tauola, che si possano scolare; e poi pestale con i coltelli, siche siano peste bene, & struccate, & poi mettile in vn Vaso con Lardo pesto minuto, e falle soffrigere, & poi habbi brodo grasso, & mettiglielo dentro di modo che non siano troppo chiare, e falle bogliere vn poco, e poi ponili dentro del peuere pisto, e conzale che stian bene di Sale, e poi habbi vn pezzo di Carne vergelata e tagliala in fette, e frigela nella patella in biancho, e poi togli fette di pane brustellate che siano colorite. E come son cotte le Herbicine poni le fette del pane nel fondo del piato, e poni le Herbicine sopra, e poi sopra le Herbicine poni le fette della Carne vergelata fritte.

A FARE DIECI PIATI DI MINEstra alla Ongarescha.

PIGLIA Voua quindici, e sbattile molto bene, e Bichieri quindici di Latte di Vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra vna di Zuccharo pisto, e libra vna di Buttiero frescho, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta Compositione in vna pignatta di terra bene inuidriata. Poi togli vno vaso d'acqua, e poneli dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto vaso, sino che sera cotta, & auuertissi a tenere posto Acqua nel detto Vaso che non stia troppo sciemo, e che boglia a lento Fuoco, e imbandita la Viuanda ponili sopra libra meza di zuccharo.

MINESTRA D'ORZO PASSATO SOSTANTIOSO.

PIGLIA L'orzo pillato, e bene mõdo, e lauato a più lauature, poi fallo cuocere in brodo sì, che sia ben cotto, e passalo per la stamegna come sera ben cotto, e ponilo in vn Vaso, ben vitriato con buon brodo di Cappone, e habbi vna Polpa, o due di Cappone ben peste nel Mortaio, e poi passate con brodo per la stamegna, e poni ogni cosa in detto Vaso con Zucchero, e ponilo alle bragia, tanto che leui il boglio, sempre mescolando, et come leua il boglio, gettali dẽtro un poco d'acqũa rosata, che sera cotto, e come sera imbandito, poneli sopra del zuccharo, e sera come beuanda.

MINESTRA D'ORZO, PER AMALATI.

PIGLIA L'ozo pillato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come sera ben cotto, passalo per la stamegna, Poi habbi vno Vaso vitriato, e ponlielo dentro con Latte d'Anime di Mellone, e Zucchero, e fallo leuare il boglio sempre mescolandolo, e sera cotto, e li puoi aggiungere anchora un poco d'Acqua rosata.

MIRAOS, DI PIZZONI, O FICADETTI DI CVI SI SERVE IN VECE DI MINESTRA.

PIGLIA Libra una e meza di Mandole ambrosine brustellate, e pestale in un Mortaio, e dopoi che l'hauerai pestate, distemperale con vn poco di brodo che habbia del spesso e ponilo in vna pignatta con oncie noue di Zuccharo e oncia meza di Canella, e uno ottauo di Peuere. Poi ponilo sopra le bragia a bogliere ben destramente, sempre mescolando, e un poco dodoi, habbi due paia de Pizzoni, ouero Pollastri Arrostiti a mezo, Et tagliati in

ua ben battute, e zucc. Poi pigliarai farina bianca con la meta del detto Latte e distemperarai bene ogni cosa con la detta Compositione, Poi pigliarai l'altra meta del Latte, e la ponerai in vn Vaso netto sopra la fiama del Fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon Buttiero frescho, e come bogliera, li gettarai dẽtro la detta Compositione, menandola molto bene con un bastone larghetto dal capo disotto, e li gettarai dentro un poco d'acqua rosata secõdo la quantita che farai, e come vederai che sia stretta, la leuarai dal Fuoco, e la gettarai in vno altro Vaso, Poi potrai empire le paste sopra dette, e darle per Minestra con zucchаro Canella sopra.

MOLLEGNANE, OVERO, POME DISDEGNOSE IN MINESTRA, O PIENE, O FRITTE, O nella Teghia o sopra la Gratella

PIGLIA Le Mollegnane, e mõdale, e cauali le Anime, se le vuoi piene, e piglia del suo Pastume, e buono Formaggio e voua e specie, e herbe oliose, e pesta bene ogni cosa insieme, & empile, e ponile il suo coperto, che li hai tirato via, e legalo bene, si che non esca fuori il detto Pastume, Poi ponile a cuocere, in buon brodo grasso, e le imbandirai tirando via il suo coperto, Poi li ponerai sopra Formaggio grattato, e specie, e questo sera il primo modo per farle in Minestra piene.

E volendole fare in pezzi mondale, e dali un buõ boglio, e poi ponile in vn vaso a cuocere con buono Formaggio duro, spiciaria, Voua, & herbe Oliose minute, e sera Minestra diuina.

E se le uorrai nella Teghia seruarai il modo che si tiene a fare le rappe ramute, aggiungendo tra quei suoli un poco di Persutto minuto minuto, e Basilico, il quale, e il suo uero condimendo.

E se le vorai fritte, seruarai il modo delle Zucche fritte.

E se le vorai su la Gratella, o su le bragia non le mondarai, e le empirai del primo modo di quelle che vanno allesse, e poi che serano ben cotte, le mondarai.

A FARE VNA VIVANDA DI MARENE, O PERE MOSCHARDINE, O BROGNE, O Muniache o altre Frutta fresche.

PIGLIA Vna buona libra delle sopradett Frutte pellate eccetto delle Marene che non van pellate, senza Picolli, e ponila in vna Pigniata con libra meza di Zuccharo, e vn pezzo di Canella intiera, e mezo Bicchiero di Vino nero buono, e mezo Bichiero d'Acqua rosata, e quattro oncie di Buttiero fres- cho, e ponilo al Fuoco, e falli leuare il boglio si, che habbi quasi la cotta della salsa Reale, e poneli poi le Frutta, e lasciale bogliere sino che seran cotte.

A FARE VNA MINESTRA DI COSTE DI LATTVCA IN MODO, CHE PARERANO ZVCCHE vn Mese inanzi il Tempo.

PIGLIA i Costoni, e piedi di Latuca, e mondali benissimo, e taglia via tutto il duro in pezzoli minuti; Poi mettili à bogliere nel buon brodo, con un poco di buono persutto, o carne salata, secondo la quantita di che vuoi fare, e un poco di lardo pesto, e falli bogliere come faresti le zucche, e poi che serano quasi cotte, mettili un poco di Prasemoli, e un poco di Basalico al Tempo suo dentro, e un pochetto di zaffrano che pareranno zucche Naturali, e un poco di Agresto non li disdira niente, e se li porrai dentro anchora della Cipola pista sera meglio.

CREMA ALLA FRANCESE, PER EMPIRE FIORDELIGI, CAPPE SANTE DI SAN GIACOMO, TORtelle, e Casse da Pastelli, e per Minestra & altro.

PRIMA pigliarai del latte secondo la quantita di che le uorai fare, et vo-

ſpata la meſcolarai ſempre a fuoco lento, ſinò che ſera congelata, e poi la laſciarai rafredare, e rafredata, la embandirai, e poi li porrai ſopra fra tutti i piati oncie quattro di zuccharo fino, e vn quarto di Canella.

A FARE DIECI PIATI DI GENEſtrata, da Graſſo, e da Magro.

PIGLIA Due Enghiſtare di Latte chiara e freſcha, e libra vna di Farina di Riſi, e libra vna di zucchero, e oncie noue d'Vua paſſa netta, e oncie due de Pignuoli mondi, e oncie quattro di Cibibo Damaſchino, cauate l'anime, tagliato alla longa, e oncie tre di Datteri tagliati in pezzi, e vn'oncia e vn quarto di Canella piſta, e vn picicotto di Peuere, e alquanti Garofani peſti, e Gengeuro, e tanto Zaffrano che li dia il colore, e meſcola bene, e riponi ogni coſa inſieme, in vn Vaſo bene ſtagnato, e ponilo al fuoco meſcolando ſempre per ſpacio di mez'hora o meno, e mentre che bogliera, li gettarai dentro meza libra di graſſo di Manzo collato, o di Buttiero freſcho, e quando la vorrai leuare dal fuoco, li gettarai drento vn poco d'Acqua roſata. E auuertiſſi che la Vua paſſa non ſe li mette ſino a tanto che non e mezo cotta.

A FARE DIECI PIATI DI MIneſtra di Leueſini.

PIGLIA due Leueſini di Vitello, e falli cuocere ſiche ſiano ben cotti, e poi peſtali con i coltelli, bene con herbe olioſe inſieme, e poi ponili in vn Vaſo a cuocere al fuoco con buon brodo, e falle boghere, poi piglia libra vna, e meza di Formaggio duro grattato, e Voua dieci, e mezo Bicchiero d'Agreſto, e vn quarto di Peuere piſto, e vn poco di zaffrano, e sbatti bene ogni coſa inſieme, e getta quel sbattuto in detti Leueſini, e laſciali vn poco al Fuoco, cioe tanto che ſiano ben naſciuti, e poi leuali dal Fuoco, e gettali ſopra vn poco di prodo graſſo, e ſera fatto.

A FARE

poni ogni cosa in detto Vaso, e ponilo al fuoco, sempre ben mescolando, e come ha uerai boglito per mez'hora, la leuarai dal fuoco, e la porrai sopra le bragie sempre mescolandola, fin che vien spessa, poi la metterai a rafredare, e come sara rafredata, la imbandirai, ponendoli sopra libra meza di Zuccharo, e oncia meza di Canella.

Questa Viuando si puo fare anche il di da magro, distemperandola col brodo di Luzzo, co'l Buttiero in vece del brodo grasso.

A FARE DIECI PIATI DI MINESTRA DI PVVINA PASSATA PER lo Setazzo, di piu colori.

PIGLIARAI Cinque Pouine fresche, e le passarai per lo setazzo in vna pignata ben vidriata con libra meza di Buttiero, frescho, e di zuccharo libra meza, e d'acqua rosata oncie tre, e mescolala bene, e come sera p leuare il boglio, sera cotta, e quando la hauerai imbandita ponerali sopra libra meza di zuccharo, e se la vorrai fare gialla, ponerali vn poco di zaffrano, se incarnata, succo di More, o Carobbe, se Verde succo di Prasomeli, e quando li volesse tanto succo d'vna di qste cose che fosse troppo liquida, li ponerai un poco di farina d'Amito.

A FARE DIECI PIATI DI MINESTRA, DEL PASTVME di Sauonea.

PIGLIA Libre tre di zucchar o biancho, e rompilo, e ponilo in vna Cazzola, e bagnalo con oncie .4. d'acqua rosata, e ponilo al fuoco a farlo boglière tanto que sia tutto disfatto, tirando via pero la schiuma che detto Zuccharo fara, Poi piglia di Farina d'Amito oncie noue, e mettila in vno, Vaso, con oncie otto d'acqua rosata, e se sera moscata, sera migliore, e con vno Cuchiaro la distemprarai bene sino che diuenti in latte, e diuentato che sera, la gettarai sopra il Zuccharo, essendo pero il zuccharo caldo, e la ponerai sopra il fuoco, e con vna

cuocere, e quando sera ben cotta, tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in vn Vaso con buon brodo grasso con vna pistata di Lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere, Poi habbi Formaggio duro grattato, e Torli d'Voua battute, e vn poco di zaffrano, e Peuere pisto secondo la quantita diche le vorrai fare, e gettali dẽtro, e falli leuare il boglio, e sera fatto, & se nel cuocere le Trippette li porrai vn poco di Persutto a bogliere, li sera ottimo.

A FARE LA CARABAZADA DI ZVCCHE, O MELONI, o Cipolle, per Piati dieci.

PIGLIA Tante Zucche quanto ti pare, e mõdale, e tagliale in pezzi e mettile a bogliere in'acqua con vn pezzo di Persutto buono, e falle bogliere quasi mez'hora. Dopoi cauale di detta acqua, e ponile in vn'altro Vaso, con vna Enghistara di Latte, e libre due di Formaggio duro, e vn poco di Agresto e metti ogni cosa al Fuoco, e fa bogliere vn pezzo. Dopoi caua fuori il Formaggio, & leuale dal fuoco, & habbi libre due di grasso di Manzo frescho collato, e gettaglielo dentro con dieci Torli d'Voua, rotti e sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere per mez'hora sempre mescolando, e sera cotta. Dopoi quãdo la imbandirai, li porrai sopra libra meza di Zuccharo, e meza oncia di Canella insieme.

A FARE DIECI PIATI DI VILLANATA DI NIZZOLE alla Turchescha.

PIGLIA Libre quattro di Nizzole senza gussa ben fregate poi che seran brustellate, poi pestale nel mortaio, e distemperale con buon brodo, e passale per la stamegna, e ponile in vn vaso stagnato, Poi habbi libra una di Zuccharo, e oncia vna e meza di Canella, e vn sesto di Peuere, e vno ottauo de Garofani, e tanto zaffrano che li dia il colore, e libra una di grasso di Manzo collato, e

Poi mettili libra meza di Buttiero dentro, e vn poco d'Acqua rosata, e inbandito che sera, li porrai sopra del zuccharo.

A EARE RISO, O FARO, CON TORLI D'VOVA E FORMAGGIO, per Piati dieci.

PIGLIA Libra vna di Faro, o Riso che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben biancho, poi mettilo a bogliere in brodo grasso, e come e quasi cotto, piglia libre due di buon Formaggio duro grattato, e dieci Torli d'Voua, e mescola dette Voua co'l Formaggio, e gettali in detto Riso, con vn quarto di Peuere, e vn poco di zaffrano, mescolando bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che sera finito di cuocere, & quando sera imbandito, li metterai sopra oncie sei di Zucchato, e se li porrai meza oncia di Canella, non li disdira niente, & puoi anche fare senza.

A FARE DIECI PIATI DI RISO, o Faro, alla Ciciliana.

SERVARAI L'ordine di quelli de i Torli d'Voua del sopradetto, sino che sera imbandito ne i piatelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piatello disopra via, della grandezza d'uno Vuouo, e li metterai vno Vouo per buco co'l chiaro, e Torlo, Poi li darai il Zuccharo e Canella disopra via, nella medema quantita che se e data nell'altra, Poi li darai vna calda co'l Testo, e li mandarai in Tauola, e in vece delle voua, li potrai mettere i Torli d'Voua duri disopra via, e fara quel medesimo effetto.

A FARE TRIPPE DI VITELLO, o d'Agnello, o Capretto.

PIGLIA La tua Trippetta ben lauata, e netta sopra modo, e falla

sfregate, e nette, e pestale nel Mortaio con un petto di Cappone allesso tagliato minuto, e libra vna di zucchoro, e pesta bene ogni cosa insieme, e come sera pesto e incorporato gli aggiungerai .4. Torli d'Voua battute, e oncie due di Farina di Riso, e un quarto di Canella fina, e poco Gengeuro, e tanto Zaffrano che li dia il colore, e quando dette cose serano ben incorporate insieme, piglia buon brodo di Carne, o di Cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna un poco chiarotta, e ponela in una Cazza stagnatta con tanto Agresto che li dia un poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per una mez'hora, e quando sera cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di Zuccharo, e meza oncia di Canella.

Questa Viuanda si puo fare anche per di da magro, pestando le pance d'un luzzo, o Varolo in uece del Cappone, e distemperandola con il brodo di Luzzo, o Varolo in uece del brodo grasso.

A FARE TRIPPE DI MANZO, O VACCA.

PIGLIARAI le tue Trippe dopoi che serano ben nette, e cotte e nel farle cuocere li metterai un poco di persutto a boglire dentro, Poi le tagliarai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con una pistata di lardo, e herbe oliose peste, e un poco di Peuere, e Zaffrano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra un poco di formaggio duro grattato, e un poco di peuere pesto mescolato insieme.

A FARE RISO, O FARO ALLA TVRCHESCA.

PIGLIA Libra una e meza di Riso che non habbia tuffo, e laualo bene con Acqua calda, e doppo mettilo a seccare, e mondalo, poi togli mezo peso di Latte di Vacca buono, e ponilo in una Cazza ben stagnata suso uno Tripiedi al fuoco, e mettili dentro detto Riso con libra una di Zuccharo, ben biancho, e fallo boglière sempre mescolando con una spatola di legno per meza hora

A FARE MANGIARE BIANCHO DETTO DIAMANTE, DI CUI SE NE PUOTE SERVIRE, DA Grasso, e da Magro per piati. 10.

PIGLIA Due Enghistare di Latte di Vacca buono, e oncie sei di Farina d'Amito, e distempera bene ogni cosa insieme a poco, a poco, e libra una di zuccha. ben biancho, e metti ogni cosa insieme al fuoco, su il Tripiedi in vna Cazza ben stagnata, come faresti il mangiar biancho, e lascialo bogliere per spacio di mez'hora sempre mescolandolo, e come e cotto, gettali dentro meza lib. di Buttiero frescho, e vn poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e quando lo imbandirai poneli sopra Zaffrano fino.

A FARE MINESTRA GIALLA IMPERIALE.

PIGLIA Le polpe d'vn Cappone, e libra meza di Mandole ambrosine pellate, e pesta bene ogni cosa insieme, nel mortaio, e poi piglia la mollena de vn pane grosso boffetto in fette che sian state ammoglio in quattro Bicchieri di Maluagia, e piglia otto Torli d'Voua fresche, e oncie noue di zuccharo, e oncia meza di Canella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera cō bono brodo grasso, e passa ogni cosa per la stamegna, e poi ponila al fuoco in vna cazza stagnata, e falla bogliere per spacio di mez'hora sempre mescolandola e risguardando dal fumo, e come leua il boglio, gettali dentro oncie quattro de pignuoli mondi netti, e quando la dispiccarai dal fuoco, gettali dentro mezo Bichiero d'acqua rosata, e quando l'hauerai imbandita ne i piati, li ponerai sopra Zucc. e Canella.

A FARE VIVANDA GIALLA alla Napoletana per piati dieci.

PIGLIA Libra vna e meza di Mandole ambrosine con la gussa bē

sfilali le polpe, e togli oncie dieci di Farina de Risi, e Bicchieri trenta di Latte buono, e poni ogni cosa in vna Cazza ben stagniata, e fa in questa maniera; Piglia il Latte, e ponili dentro la predetta Farina a poco, a poco, e incorpora bene insieme, poi poneli dentro le polpe della Galina sfilate, e libra vna di Zuccha oro fino, e poni la Cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo, tenendolo sempre mescolato fino che e cotto, e quando sera cotto, poneli dentro mezo Bichiero d'acqua rosata, e quando sera imbandito, poneli sopra zuccharo fino. La Pollastra si sagatta inanti ch'ella si Cuocha, & ho trouato assai meglio, il pestare le polpe della Galina, o Pollastra, e passarle per la stamegna con il latte, che nõ e asfilarle, e piu netto, pure ogn'uno faccia a'l modo suo.

A FARE MANGIARE BIANCHO D'ALTRA SORTE.

PIGLIA Libre due di Mandole ambrosine, e falle stare ammoglio vn giorno, e vna notte nell'acqua frescha, & dopoi mondale dalla gussa, e pistale nel mortaio, e come sono ben piste, poneli vn poco d'acqua rosata sopra, accio che non facciano olio, e dopoi piglia vn petto d'vna Pollastra nera sagatata allessa, o uero d'vno Cappone pure sagatato, e la mollena d'vn pan biancho mogliato in brodo magro, e pista ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra vna di Zuccharo fino, & vn poco d'Agresto, e oncia meza di Gengeuro pesto mondato, prima che resti ben biancho, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di Cappone, ouero di Vitello, e passa bene ogni cosa per la stamegna, e ponila in vna pignatta ben netta, o altro Vaso ben stagnato, e ponila su le bragia a bogliere lontana dal fuoco, siche non pigli il fumo, sempre mescolandola tanto che boglia, quasi per spacio di mez'hora, e come e cotta, metteli oncie tre d'acqua rosata, e questa e Viuanda per imbandire sola, o sopra Capponi, o altro, ponẽdoli poi sopra vn poco di zuccharo fino, o qualche grano di pome ingranate.

A FARE DIECI PIATI DI CAPIROTA DI CVI SE NE PVOTE SERVIRE PER MInestra, da grasso & da magro.

PIGLIA Libre tre di Formaggio duro buono, e grattalo, e dopoi pestalo nel mortaio con vn spigolo d'Aglio, e le polpe d'vn Cappone cotte allesso, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungili quindici Torli d'Voua, e incorpora ben ogni casa insieme, e distempera dette cose con buon brodo grasso, poi passale per lo setazzo, e poni detta Compositione passata in vna Pignata al Fuoco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro lib. vna di Butiero frescho Poi habbi fette di Pane brustolate, e polpe de Capponi, o Fagiani allesse, e distẽdile ne i piatelli, e gettali sopra detta Compositione, laquale puoi anche fare senza pestare le polpe de Capponi, e per giorni da pesce la potrai distemperare con brodo di pesce, e pestarli anche vna polpa di Luzzo.

SVPPA DE CALCINELLI DA GRASSO.

PIGLIA i Calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dal l'arena, Poi ponili a bogliere in buono bruodo grasso cõ vn poco di specie dolci, e falli bulire tãto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane, & mettine in fondo de i piatelli vn suolo, o due, come ti piace, e nel fondo del piatello, e sopra il pane, e tra vn suolo, e l'altro Formaggio duro, e Formaggio grasso grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sopra il brodo, e Calcinelli, e la trouarai bona.

A FARE DIECI PIATI DI MANGIARE BIANCHO DA GRASSO.

PIGLIA Vna Galina giouane, e sagattala, e falla quasi cotta allesso, e

A FARE VNA SVPPA DI MARENE, PERE MOSCARDINE, O Brogne, o Muniache, od'altre Frutta fresche.

PIGLIA libra vna di Marene a buon peso, e mondale, & ponile in una Pignatta con un pezzo di Canella intiera, e un poco di noce moscata, e mezo Bichiero di Vino nero, e oncie quattro di Buttiero frescho, e oncie sei di zuccharo, e fa boglire tanto che stia bene, poi habbi pan bossetto in fette quadre sottili brustellate, e distendilo in un piato, poi gettali sopra le Marene, E'l simile farai in quella di Pere moscardine, Brogne, o Muniache, ma farai che bogliano piu, secondo che ti parera che siano cotte, E nota che le Pere, o Muniache, o Brogne, vogliono essere pellate, il che farai legiermente, sboglienzandole in acqua, o brodo, o Vino, e tagliarai via mezo il picollo delle Pere, se ne farai d'esse.

SVPPA ACETOSA BVONISSIMA.

PIGLIA vn poco di latte, e non potendo hauere latte, piglia dell'acqua, e un panetto di Buttiero frescho, e Agresto quanto a te pare che sia bisogneuole, a uolerla acetosa, e poi piglia unpoco di molena di pane mogliata in Agresto, e pistala nel Mortaio cõ un picicotto de Pignuoli, e passali per lo setazzo, Dopoi metti ogni cosa in vna Cazza ben stagnata con due Torli d'Voua battuti, e vn poco d'uua passa, e vn poco di Canella, e Zucchero, e un poco di zaffrano, e cuocila sopra le bragie sempre menando tanto che diuenti spessa per lo douere. E quando la vorrai leuare dal fuoco, li gettarai vn pochetto d'Acqua rosata dentro, Poi hauerai fettine di pan boffetto brustellate, e le porrai nel fondo de i piati, e il resto li gettarai sopra ponendoli poi vn poco di Zucchero sopra.

A FARE

ponerle ne i piatelli con il sapore sopra, e due pani bossetti grossetti con le cose so-pradette bastarano a fare sei Suppe d' vno suolo.

A FARE VNA SVPPA MA-GRA INGLESE.

PIGLIA Acqua secondo la quantita che vuoi fare la Suppa, e metti la a bogliere con vn poco di Sale, e poi habbi radici di Prasomeli rassate, e cauate l'anime, e ponile in detta Acqua con Buttiero freschò, e Gengeuro pisto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come serano cotte, piglia Torli de Voua sbattute distemperate in' Agresto, e gettali dentro, E poi piglia fette di Pane bossetto tagliate sottili, e falle brustellare, e distendile ne i piati, e gettali sopra detta Suppa, e poi sopra zucchero, e Canella quanto basta.

A FARE VNA SVPPA, CON PIZZONI, O POLLASTRI.

PIGLIA Fette di Pane brustellate, poi piglia Pollastrelli in quarti cotti arrosto, & habbi vna Tiella di Pietra, e mettili vno solaro di fette di Pane nel fondo, con Formaggio e Zuccharo, e Canella, & poi fa vno altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zucchero, e Formaggio grattato, e Canella, con vno altro suolo di fette di Pane, con Zuccharo, e Formaggio grattato, e Canella, & poi piglia buon brodo grasso, e ponilo sopra, tanto che stia sotto, & poi dalli vn' altra mano disopra di Zucchero e Canella, e Formaggio grattato, & dalli vna caldetta col Testo, e sera fatta. E cosi il simile potrai fare in vno piato d' Agresto.

A FARE VNA SVPPA DORATA REALE.

PIGLIA lib. e meza di Mandole ambrosine con la guſſa bruſtellate, e peſtale nel Mortaio, e diſtemperale con ſucco di Naranci, o Agreſto, e cinque torli d'Voua, e libra meza di Zuccharo, e un poco di zaffrano, per darli il colore, e meſcola ben'ogni coſa inſieme, e paſſale per la ſtamegna, e poi ponila in vna Cazzola ben ſtagnata a cuocerla ſempre menandola, ſino atanto che ſera cotta, ſi che non ſappia da uoua, ne da Mandole, poi habbi una Pignatta, e poneli dentro oncie due di Zucch. e oncie due d'Acqua roſata, e oncie due d'Vua paſſa ben mōda, e fa boghere dette coſe da ſua poſta ſino che l'Vua paſſa, e ben tenera, poi habi pan boſſetto tagliato in fettine quadre, un poco bruſtellate, e habbi Voua ben battute, e mogliali ben drento dette fette di pane, e poi frigele in Dileguito ouero Buttiero freſcho, Poi fane un ſuolo nel piatello, e gettali del ſapore ſopra, e la meta dell'uua paſſa, Poi ſopra un'altro ſuolo di fette di Pane, e ſopra l'altro ſapore, e ſopra il ſapore, l'altra Vua paſſa, e ſera perfettiſſima, ponendoli poi ſopra Zuccharo, e Canella quanto li conuiene.

A FARE SVPPA DORATA D'ALTRA SORTE.

PIGLIA di Mandole ambroſine libra una, e fregale bene cō un ſtrazzo, e peſtale bene, con di Canella fina peſta oncia meza, & un ottauo di Pouere e un poco di Zaffrano, e ſei Torli d'Voua, e libra meza di Zuccharo, e diſtempera bene ogni coſa inſieme, con un poco d'Acqua roſata, e tanto Agreſto che baſti, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, & poni il paſſato in una Cazza ſtagniata e falli leuare il boglio ſempre meſcolādo, Poi habbi del Pane in fette bruſtolate, o fritte, e ponilo in un piatello con detto ſapore ſopra, e poi ponli un quarto di canella, e due oncie di Zuccharo ſopra, e ſe la Suppa, e di pan fritto, non li fare altro, ma ſe e di pane bruſtellato, ſolamente poni il piato ſopra le bragie, et con il Teſto dalli una calda, e ſenza frigere il pane puoi anchora mogliare le fette nel latte, e

MINESTRE DIVERSE

PRIMA PER FARE VNA SVPPA GRASSA.

PIGLIA Fette di Pane, e biscotale in vna Tiella nel Forno, e poi che seran biscotte, piglia del Formaggio duro grattato, e zucchero, e Canella tanto che basti, & uno poco di Peuere, Poi habbi buon brodo di Cappone, o di Carne, e metti il detto Formaggio nel fondo del piatello, e cosi vanne mettendo sopra le fettelle del pane, a suolo, e del brodo medesimamente, e cosi disopra, & essendo finito, la ponerai sopra le Cenesi calde, con vn piato, sino a tanto che la vorrai mandare in Tauola.

A FARE SVPPA DI CAPIROTTA FRANCESE.

PIGLIA Polpa di Fagiano, o Cappone, o Pollastro, arrosto, ouero cima rosti di longia di Vitello co i pilloti, e tutte queste cose pesta bene minutamente co i coltelli quanto e possibile, Poi piglia vn poco di Canella pesta, e un poco manco Peuere, e buon Formaggio duro grattato, e mescola bene ogni cosa insieme; Poi habbi fette di pan biancho sottili fritte nel Dileguito, e ponle ne i piati a suolo a suolo, cioe vn suolo della compositione sopra detta, e vna delle fette di pane; Poi habbi buono brodo di Vitello, o di Cappone caldo, e gettalo sopra a queste cose, e poi stuffala con vn'altro piato, sino a tanto che la vorrai mandare in Tauola.

la tua torta, cuocendola, e dandoli il zucchare, come e detto nelle altre.

A FARE VNA TORTA DI PESCE.

PIGLIA Vno Luzzo di tre libre in quattro ouero altro pesce bē scagliato e lauato, et allessalo, e mondalo bene dalle spine, e ponilo a pistare nel Mortaio con le interiora insieme, con libra vna di Mandole ambrosine, e vna brancata di Prasomeli, & herbe Oliose, e distempera ogni coso con buon brodo di pesce grasso, e passalo per lo setazzo, e poi ponila in vn Vaso con oncie noue di zuccharo, & oncia una di Canella, & oncie sei d' Vua passa lauata & monda, e oncie quattro d' Acqua rosa, e mescola ogni cosa insieme, Poi fa le spoglie ongendo la Tiella con buon' Olio, e fa la tua Torta, ongendo anche la spoglia di sopra di buon' Olio. E poi cuocila, dandoli il zuccharo, come e detto nelle altre.

TORTA DI DATTERI ET ALTRI, FRVTTI.

PIGLIA Libra una, e meza di Datteri, e mondali, e tagliali minuti per la longa, e libra vna di Cibibo damaschino, cauate le anime e fa cuocere ogni cosa in Vino, ilquale se sera dolce sera migliore, e poi piglia libra vna d' vua passa monda, e cotta medesimamente in Vino, e libra una e meza di fichi sechi tagliati minuti, et oncie sei de pignuoli mondi, e oncie sei di zuccharo, e oncie vna di Canella, & vn quarto di Peuere, e mescola ogni cosa insieme, con oncie due di Farina d'amito, e buon brodo di Pesce di sorte che il battuto stia bene; Poi fa la tua spoglia, & empila, e fa la Torta nella Tiella onta di buō Olio, poi ponila a cuocere, e quando sera quasi cotta, pōli sopra oncie quattro di zuccharo, come sera cotta, sbroffala d' Acqua rosata.

TORTA DA QUARESIMA BIANCHA.

PIGLIA Libre due di Mandole ambrosine, e mondale, e poi pistale e distemperale con acqua, & un poco d'acqua rosa, siche habbi del spessetto, Poi habbi oncie sei di farina d'Amito, & oncie otto di zuccharo, & oncie sei d'vua passa, e mescola bene ogni cosa insieme, Poi fa vna spoglia con Farina, Vino biãcho, Olio, & vn poco di Zaffrano, e ponla nella Tiella onta d'Olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponla a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zucchero, & un'altro poco d'acqua rosata, Poi la finerai di cuocere, e quando li porrai il zuccharo & acqua rosa, se li metterai oncie tre di Pignuoli maccati, e mondi disopra, non li disdirano, anzi seranno conuenientissimi.

SALVIATA DA QUARESIMA.

SERVARAI L'ordine della sopradetta Torta. Ma quando distemperarai le Mãdole, le distemperarai con acqua, e succo di Saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto.

A FARE VNA TORTA DI, CODE DE GAMBERI.

PIGLIA Quaranta code de Gamberi cotti allessi, e pistale nel mortaio con una brancatella tra di spinagi, e prasomeli, e menta, e libra meza di cibibo damaschino. E q̃n seran ben piste queste cose, le distemperarai col latte fatto d'vna libra di mandole ambrosine, & le passarai per lo setazzo, giungendoli oncie tre di Farina d'Amito, e le porrai in un vaso con oncie otto di zuccharo, et oncia una di Canella, & un quarto di Gengeuro, & oncie sei d'vua passa lauata e monda e ogni cosa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e le empirai, e farai

me un poco di schinale, ouero di Meggia affumata tagliata minuta minuta nõ li dis dira niente.

TORTA D'ANGVILLA DA QVARESIMA.

PIGLIA Li spinagi lauati, e netti, e soffrigeli nella patella, poi asciucata ben via quell'acqua, soffrigeli in oncie quattro d'Olio buono, poi piglia libra vna di Mandole ambrosine, e libra meza d'Vua passa monda, e libra meza de Pignuoli, e sino a sei o otto Pome dolci, e pista ben ogni cosa insieme, e distempera con buon brodo di pesce, & passato che l'hauerai per lo setazzo, põni ogni cosa in un Vaso, nelquale metterai insieme anchora li spinagi sopradetti, cõ oncie sei di Zucchoro, & oncia vna di Canella, & un quarto di Peuere, e oncie quattro di Cibibo Damaschino, tagliato alla longa senz'anime, & incorporarai bene ogni cosa insieme. Poi farai vna spoglia, e la porrai in una Tiella onta con Olio buono, e li gettarai sopra detto battuto; Poi hauerai tre o quattro Anguille scorzate, e cotte allesse tagliate in morelli, e cauate le spine, e le porrai sopra il detto battuto. E poi li farai disopra a liste con la spoglia, a modo Gelosie, e le cuocerai al modo delle altre, con Zuccharo sopra, come e detto.

TORTA D'ERBE DA QVARESIMA.

PIGLIA Spinagi lauati e netti, e ponli in un Vaso, a ammaluare, e dopoi asciugato fuori l'acqua, gettali dentro oncie quattro d'Olio, e soffrigeli molto bene, rompendoli con la Cazza, poi ponli in un Vaso, con oncie quattro di Zuccharo, & oncia una di Canella, & un quarto di Peuere, & di Cibibo senza anime oncie sei, & di Fiche libra vna tagliate minute, & d'Vua passa libra meza, e Noci vinti maccate, e monde, & mescola bene ogni casa insieme. E s'el ti pare, che il battuto non habbi corpo, pestarai un poco d'Voua di pesce allesse, o distẽperatole con buon brodo, le passarai per la stamegna, Poi le incorporarai col detto battuto, e farai la tua Torta, e la cuocerai seguendo l'ordine delle altre da Qua-

oncie quattro di Zuccharo sopra, e finerai di cuocerla.

A FARE FRITELLE MAGRE, Diuine, per piati sei.

PIGLIA Libre due di Mandole ambrosine monde, e pistale benissimo con oncia vna e meza di Canella pista fina, e libra vna e meza di Zucc. eliquido chiarificato, e impesta ogni cosa insieme, come faresti a fare il pastum del Marzapane; Poi fa le tue Fritelle grandi e picciole, e ponle in vna Tiella infarinata nel fondo, e bagnale con oncie quattro di zuccharo liquido; Poi cuocile destramente col Testo, & essendo per imbandire, li porrai sopra oncie quattro di Zuccharo fino, & potriansi anchora di tal pastume fare Anime di Persiche finte stampite, e frigersi in Olio, o in Buttiero. E poi darli sopra il Zuccharo, e Canella, e quando si fanno da frigere, bisogna porli vn poco di Farina.

A FARE RITORTOLI, PER QVAresima, o per gran Vigilia.

FARAI La pasta magra, come e detto nel Capitolo delle Torte, volendola Commune, o in tutta perfettione, Poi ne farai le spoglie secondo la grandezza che vorrai, che de questi ne ua vno per piatello, e le tagliarai da i lati siche restin quadre; Poi pigliarai secondo la quantita che vorrai fare, dell' Anguilla allessa, & delle mandole ambrosine, & insieme le pistarai nel mortaio, poi con vn poco di brodo di Pesce, passarai ogni cosa per la stamegna, e ponerai in un Vaso, con Zuccharo e Canella, e poco Peuere, e vua passa, e mescolarai bene ogni cosa insieme; Poi distenderai questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da vn lato due dita di vuota; Poi la rauolgerai a guisa de Zaldoni, cominciando dal lato doue e piena, & la farai in vna rotella, acconciandola destramente colle mani, Poi la porrai in vna Tiella ben onta con Olio buono, e la ongerai anche disopra e la porrai a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai del zuccharo disopra. E quando sera finita di cuocere, la sbrossarai d' Acqua rosata, e ponendo nel pastu-

A FARE VNA SFOGLIATA, sgrostata, da Magro d'Olio.

PIGLIA Libre due di Farina biancha, e oncie due di zuccharo, e oncie quattro d Mandole ambrosine monde fatte in latte con acqua, & acqua rosata, e falla tepida; poi impasta la pasta aggiongendoli oncie due d'Olio buono, e fanne due spoglie, e onta che hauerai la Tiella con Olio, ge ne porrai vna nel fondo, e la ongerai disopra; Poi hauerai lib. vna di schinale, o Tarantello, o di Meggia affumata, quasi cotta allessa, e qualche milza di Luzzo, o di Varollo, o ficatelli d' Anguille, o de Guoi, e ne farai vn suolo sapra la detta spoglia, accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccharo, e oncie quattro di Vua passa, e oncie quattro di cibibo Damaschino tagliato per mezo, cauate l'anime, e oncia vna di Canella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai vna sbroffata col succo di sei Naranci, ouero Agresto; Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la ongerai cõ vn poco d'Olio; Poi la porrai a cuocere, e come sera quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccharo sopra; Poi la finerai di cuocere.

A FARE VNA SFOGLIATA DI MANDOLE, MAGRA DELLA GRANdezza della Sfogliata sutta.

PIGLIA Libra vna e meza di Farina biancha, e oncie due di zuccharo, e oncie tre d'acqua rosa, e vn poco di zaffrano, e mezo Bicchiero d'Olio e impasta la tua pasta, e fane due spoglie, ponendone vna nel fondo della Tiella ben onta; Poi piglia libra meza di zuccharo, e oncia meza di Canella, e libra meza d'Vua passa, e libra meza di Datteri in pezzoli, poi habbi libra vna e meza di Mandole ambrosine monde, e piste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole piste col zuccharo Vua, e Datteri, come e detto disopra e poneli sopra detta spoglia, ficcando nel ditto pastume, di qua & di la, oncie tre de Pignuoli mondi maccati; Poi bagnala ben tutta d'acqua rosata; Poi poneli l'altra spoglia ben onta d'Olio, e la porrai a cuocere, e come sera quasi cotta, li darai

oncie

empire di Marzapane, per variare.

A FARE DIECI PIATI DI Fiadoncelli Magri.

PIGLIA Libre due d'Vua passa monda, e dalli un boglietto nel vino, e se sera dolce, sera migliore, e libra meza di fiche secche tagliate minute minute, e due anguille allesse scorticate, e ben cotte, e oncie sei di zuccharo, e oncia vna di Canella, e vn quarto di Peuere, e mescola bene ogni cosa insieme, Poi fa la tua pasta, come e quella de i grostoli, & farai i Fiadoncelli secondo gli altri, poi li frigerai in libre quattro d'Olio, e imbandendoli li porrai sopra Mele, e poi zuccharo.

A FARE VNA SFOGLIATA Magra d'Olio.

PIGLIA Libre tre di Farina biancha, e libra meza de Pignuoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, e'l detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di zuccharo, e vn poco di Zaffrano, e libra vna e meza di buon Olio, ma l'Olio di Mandole dolci saria migliore assai, e fatta che hauerai la pasta, la farai in vna spoglia sottile, e la ongerai bene con Olio, poi ne farai vn Tortiglione per la longa, e la farai in vna rottella distendendola bene colle mani e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai disopra via tanto, che tra nello impastare della pasta, & ongere la spoglia, e la Tiella, e la Sfogliata disopra via, li vadano libre due d'Olio, Poi la porrai a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai oncie quattro di Zucchero, & poi la finerai di cuocere.

calda, e poi lasciale rafredare; Poi metti i Frilengotti in vn Vaso, come sono cotti, con libre due di Mele; Poi taglia le dette Mandole alla longa minute, e mettile in detto Vaso, e mescola molto bene sotto sopra, accio che le Mandole vadino in ogni parti; Poi l'imbandirai ne i piati, ponendoli sopra oncie sei di zucchаro, e oncia meza di Canella.

A FARE DIECI PIATI DE GROSTELI DA MAGRO.

PIGLIA Di Farina biancha libre due e meza, & d'acqua rosa oncie tre, & di zuccharo oncie tre, & d'Olio oncie due, & di Vin biancho, ilquale se sera dolce, sera migliore, vn Bicchiero, e vn poco di zaffrano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme; poi fa le spoglie, e tagliale, & increspale secondo che hai fatto i Guanti, poi frigele in libre tre di buono Olio, poi le imbandirai, dandoli sopra oncie sei di Mele, & oncie sei di zuccharo.

A FARE DIECI PIATI DI Leuatelli, Magri.

PIGLIA Di Farina biancha libre tre di Leuaturo oncia vna e meza, d'Olio oncie due, di Zuccharo oncie otto, d'acqua rosa oncie tre, e'l resto sia acqua tepida con poco di zaffrano, e impasta ogni cosa insieme, e fanne come colla, e sbattila molto bene in vno Vaso; Poi tenila in loco caldo per spacio di due hore, poi pigliala & sbattila nouamente per vn pezzo; Poi habbi vna patella cō libre quattro d'Olio bogliente, e ponli in detta patella a cuocere, con vna cazzolla, o cuchiara, secondo che li vorrai grandi, o piccioli, e fritti che saranno, li ponerai sopra oncie sei di Zuccharo.

Questa pasta fa lo effetto da magro, che fa la pasta Tedescha da grasso, ma non e cosi frola, et d'essa potrai fare arme diuerse. Aquile, Diamanti Fiordeligi, Cappe di San Giacomo, Croci, Stelle, e altre cose simili, e le potrai anche

ro libra meza, & di Canella oncia vna & di Peuere un quarto, & incorporato ogni cosa insieme, farai le tue spoglie, e Tortelletti; e seguirai il resto come s'e detto disopra.

A FARE DIECI PIATI DI Stellette magre.

PIGLIA Libre due e meza di Farina biancha, di Vino biancho dolce, o non dolce Bicchiero vno, e oncie due d'Olio, & oncie due d'Acqua rosa, & oncie due di Zuccharo, e vn poco di zaffrano, e fa vna pasta, e ne fa due spoglie, e col busselo fa le spogliete tonde, poi piglia libre tre di Mandole ambrosine, monde, e piste, e Anguille quattro buone allesse, & oncie sei di Zuccharo; e oncia vna di Canella, e vn quarto di Peuere, e vn quarto di Gengeuro, e vn'ottauo de Garofali, e pista bene ogni cosa insieme; Poi aggiungili oncie quattro de Vua passa monda integra, e mescolala bene col detto pastume; Poi empi le tue spogliette, lasciando tanto spacio vuoto, che asserri il battuto intorno, e cosi picicale d'intorno intorno colle mani, lasciando discoperto vna parte disopra; Poi frigele in libre. 4. d'Olio con gran destrezza, & essendo per imbandirle, li porrai sopra libra meza di Mele purgato, e libra meza di Zuccharo.

A FARE DIECI PIATI DI Frilengotti Magri

PIGLIA Di Farina biancha libre due e meza, e oncia meza di Gengeuro, e oncia vna di Canella, e vn quarto di Peuere, e vn ottauo de Garofali, e meza libra di Zuccharo, e d'Acqua rosa oncie due, e vn poco di zaffrano, e oncie tre d'Olio, e vn Bicchiero di Vin biancho, e se e dolce e meglio, e cosi impasta dette cose insieme, e fanne vna pasta che sia piu duretta, che non e quella de i Maccheroni; Poi fa i frilengotti, togliendo tanta pasta quanto e vna grossa castagna, menandoli sopra il rouerscio della grattugia; Poi frigele in Olio, poi piglia vna libra di Mandole colla gussa, e falle brustellare in vna patella sopra la cenere.

A FARE DIECI ALTRI PIATI DE TORTELLETTI MAGRI d'altra sorte.

PIGLIA libra vna e meza di Mele, e falli leuare il boglio, e collala, Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'Vua passa, e oncia meza di Canella pista, e vn quarto di Peuere pisto, e vn'ottauo de Garofali, & incorpora bene ogni cosa insieme, con vn poco di Zaffrano, e lascialo stare cosi vn poco che si sughi al quanto. Poi farai le spoglie come s'e detto disopra, e farai i Tortelletti, e li frigerai in libre quattro di buono Olio, poi li darai sopra il Mele, e Zuccharo, si come hai fatto alli altri.

A FARE DIECI PIATI DE TORTELletti magri d'altra sorte.

PIGLIA Spinasi che siano ben netti, e falli maluare nella patella, si che siano ben battuti, poi struccarai bene quella acqua che vien fuori, & li ponerai vn poco d'Olio, e libra meza di Zuccharo, e oncia vna di Canella, e vn quarto di Peuere, e libra meza d'Vua passa, e fino a quindici Noci ammaccate, e monde, e di Fiche secche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'Vua schiaua senza anime, e messeda ogni cosa bene, e dagli vna buona calda, dopoi farai le tue spoglie come s'e detto disopra, e i Tortelletti, e li frigerai, & li porrai sopra Zuccharo e Mele, come hai fatto a i primi.

A FARE TORTELLETTI MAGRI, d'altra sorte per piati dieci.

PIGLIA oncie quattro de Datteri netti, tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'Vua passa netta libra una, e fa bogliere ogni cosa in Vino biancho, per vn quarto d'hora, poi cauali fuori, e pôli in vn vaso aggiungendoli li. vna de Pignuoli mondi ammaccati, & di Zuccha

PASTATELLE MAGRE D'ALTRA SORTE, PER PIATI. X

PIGLIA *libra vna di Mondole ambrosine pellatte, e libra una di Pignuoli mondi, e libra meza di Cibibo Damaschino, cauate l'anime, e le parcie d'uno buono Luzzo allesso, e pista bene ogni cosa insieme nel Mortaio, poi aggiungili libra una di Zuccharo, & oncia una di Canella, e oncie due di Farina d'Amito, & due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la compositione fosse un poco duretta, gli aggiungerai un poco di buon brodo di Pesse tanto che stia bene il battuto, Poi farai la pasta con Farina biancha, e Vino biancho e se sera dolce, sera migliore, et Acqua rosata, e zuccharo, e un poco d'lOio, e un poco di zaffrano, e impastata che l'auerai, farai le spoglie, e poi le tagliarai col busselo, e farai le tue pastatelle in guisa di Tortelle, come e detto disopra poi le frigerai in libre quattro di buono olio, e come le imbandirai, li buttarai sopra del zuccharo.*

A FARE DIECI PIATI DE TORTELLETI, MAGRI.

PIGLIA *libra una di zuccharo, e libre tre di Mandole ambrosine ben pellate e monde, e meza libra de Pignuoli mondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai una spoglia sottile, con libra una e meza di Farina bianca, e mezo Bichiero di vino bianco, e se sera dolce sera migliore, con oncie due di Zuccharo, et d'Acqua rosa oncie due, e un poco di zaffrano, e un gocciolo d'olio, e farai due spoglie sottili, e col busselo farai le pastatelle grandi e picciole secõdo che ti piacera, e fatti i Tortelletti, li frigerai in quattro lib. di buono Olio, e imbanditi ne i piatti, li porrai libra una di mele purgatto, e poi sopra il mele libra meza di Zuccharo.*

che tu uorrai, & come seranno cotte le porrai ne i piati con libra meza di mele disfatto, e libra meza di Zuccharo.

FRITELLE MAGRE D'HERBE,
amare, per piati sei.

PIGLIA vna scutella e meza di farina biancha, e vn poco di zaffrano, e vno Bicchiero di Vino biancho, & oncie due d'Olio buono, e tanta acqua che basti ad impastare detta Farina, & oncie tre d'Vua passa, & vna brancata d'herbe amare trite minutamente, e incorpora bene ogni cosa insieme, e menale vn pezzo colla cazzolla; Poi habbi la tua patella in ordine con libre tre de Olio caldo, e con la gucchiara andarai mettendo le tue Frittelle ad vna, ad vna à cuocere, e cotte per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele collato, & poi sopra il Mele oncie quattro di Zuccharo, fra tutti i piati.

A FARE DIECI PIATI DI PASTATELLE, DI MARZAPANE,
ouero dieci Tortelle.

PIGLIA Libre tre di Mandole ambrosine, e pellale, poi pistale nel Mortaio con libra vna di zuccharo, e oncie tre d'acqua rosata, e oncie vna di Canella, e vn quarto di Peuere, e pista bene ogni cosa insieme; Poi piglia lib. tre di Farina biancha, e otto Torli d'Voua, & di zuccharo oncie quattro, & di Buttiero, ouero dileguito oncie quattro, & d'acqua rosata oncie tre, e vn poco de Zaffrano, e fanne vna pasta, poi fa la tua spoglia sottile quanto sia possibile; Poi piglia del detto battuto tanto quanto sia vna noce, e vallo distendendo sopra detta spoglia; Poi voltarai la spoglia ch'e disotto disopra, e la premerai con le mani, e la tagliarai poi colla speronella, ouero il busselo, siche siano tõde e li farai vno rotellino d'intorno come si farebbe a vna Tortella; Poi habbi libre quattro di Dileguito, ouero buon Buttiero, e frigele, e poi le imbandirai dieci per piatello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di zuccharo.

roppo tagliato minuto, e un Bichiero di Vino biancho, e un poco d'Olio, e un poco di zaffrano, eincorpora bene ogni cosa insieme tanto che diventi come una Colla, e poi hauerai la tua patella, con libre tre d' Olio caldo, e le cuocerai al modo delle altre, dandoli mele, e Zucchbaro di sopra come s'e detto.

FRITELLE MAGRE, DI RAME, DI SALVIA, O DI ROSMARINO, o Lauro, o Finocchi, o Pastonache, o Porri, per piati sei.

PIGLIA di Farina bianca scutelle due colme, & un bichiero di vino bianco dolce, e oncie sei di mele, & un poco di zaffrano, e la conueniente Acqua e impasta bene ogni cosa insieme come si farebbe una colla, poi habbi una patella con libre tre d'Olio caldo, e piglia le ramelle di qual sorte vorrai, e bagniale nella detta Colla, e le porrai a frigere nel detto Olio, e cotte che sarano, et per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di mele, e oncie quattro di Zuccharo, le pastonache si debbono accōciare a questo modo, le rassarai e li cauarai l'anima, e li darai un boglio in Acqua con sale, e cotte che serano, le metterai ascolare, e come serano scolate, le metterai nella detta colla, e cuocerai, e osseruarai l'ordine come e detto di sopra, Similmente farai a i Porri, e Cippollette.

FRITTELLE DI PASTONACHE, Ad'altro modo, per piati dieci.

PIGLIA Le tue pastonache nette, & cauate fuori l'anima, le porrai a cuocere nell'Acqua, e come serāno cotte, le porrai ascolare molto bene, poi le pistarai con un coltello, e poi hauerai libre tre di Farina biancha, e dette pastonache e le porrai in un vaso con libra meza d'vua passa ben netta, e lauata, con un pochetto di zaffrano, tanto che li dia il colore, & un Bichiero di vino biancho et Acqua, e ne farai una Colla messedando molto bene, poi hauerai una Patella con libre quattro d'Olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole secondo

A FARE FRITELLE, MAGRE, DI Pome, E Fiche per Piati sei.

PIGLIA Pome monde tagliate minute nnmero dieci, e libra vna di Fiche tagliate minute, e poi piglia vna schutella e meza di farina biancha, & oncie due d'Olio buono, & oncie tre d'Vua passa, e vn bicchiero di Vin biancho dolce, & vn poco di Zaffrano, e incorpora bene ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che detta compositione venga come vna colla, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e poi hauerai la Patella con Olio caldo, e con la cuchiara li andarai ponendo le tue Fritelle ad vna ad vna dentro, e fritte, e per imbandirsi li porrai sopra oncie sei di Mele purgato, e oncie quattro di zuccharo sopra il Mele, serano fatte.

A FARE FRITELLE MAGRE, DE NOCI, DATTERI, E CIbibo, per Piati sei.

PIGLIA vna scutella e meza di Farina biancha, & oncie noue di cibibo senza anime, & oncie noue di datteri ogni cosa tagliato in pezzi, e sino a vinticinque Noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'Vua passa, & vn Bicchiero di Vino biancho, e vn poco di zaffrano, e oncie quattro di Mele, e oncie due d'Olio, e incorpora ben ogni cosa insieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come colla, seruando l'ordine sopradetto, e come serano per imbandirsi li mettera il medesimo, Zucc. e Mele che s'e posto nelle sopradette, e serano fatte.

FRITELLE DI POME, VVA SECCA, E PIGNVOLI.

PIGLIA Vna scutella e meza di Farina biancha, e oncie quattro di zuccharo, e Pome dodici tagliate minute, e oncie quattro d'vua, secca senza anime, e oncie quattro de Pignuoli mondi maccati, e oncie quattro di Cedro in siroppo

TORTA DI RAPPE SFORZATE.

DELLA Compositione sopradetta delle Rappe sforzate, potria farsi vna sorte di Torta con le due spoglie, cioe con vna disopra, e vna disotto, come si fa alle Torte, giungendoli vna libra di Formaggio duro grattato, e ponendolo tra vno suolo e l'altro, delle Rappe sopradette, e del Formaggio in fette anchora, e cuocendola nel forno, o sopra il testo, con zucchаro, e Buttiero sopra.

A FARE TORTA DI LEVESINI.

PIGLIA Leuesini numero tre di Vitello cotti allesso, & pistali con i Coltelli, siche sian ben pisti, e poi togli di Formaggio di forma buono libra vna, & oncia vna di Canella, & vn quarto di Peuere, e di Zuccharo oncie tre, & Voua tre, e di Buttiero libra meza, e fa il tuo battuto da Torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le reticelle con Buttiero sopra, e poi ponla a cuocere, & come sera quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di Zuccharo, e poi la finirai di cuocere.

A FARE VNA TORTA, *senza Sfoglia.*

PIGLIA Lib. meza di Mandole ambrosine, pellate monde & piste ben nel Mortaio con oncie sei di Zucc. & con chiari dodici d' Voua ben incorporate, e oncie tre d' Acqua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia onta di Buttiero, & spoluerizata di farina, e gettali dentro detto battuto, tanto alto quãto e vn dito, e poi dagli il fuoco destramẽte cõ il Testo sopra, e quando sera quasi cotta, li ponerai sopra del Zuccharo, e poi la finirai di cuocere, e quando sera cotta, li ponerai disopra Canellini confetti, ouero Anesi.

za di buon Formaggio di parmezana od'altra sorte simile grattato, et uoua dodici et oncia una di Canella fina, & un sesto di Peuere & un picicotto di gengeuro, et un poco di zaffrano, et oncie tre d'uua passa ben lauata e monda, e ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di zuccharo, & oncie tre d'Acqua rosa, e farai la tua Torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli il zuccharo sopra a tempo, e il Buttiero.

A FARE TORTA DI CARNE.

A Fare Torta di Carne, seguitarai l'ordine delle Pastazzelle di Carne di cui s'edetto col medesimo pastume.

A FARE TORTA DI ZVCCHE, fresche, o More, o Marine.

PIGLIARAI le zucche, auertendo che nõ siano amare e le mondarai e grattarei come faresti il formaggio, e poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra una di Morolla di bue, o di grasso di Manzo, ma non uuole troppo bogliere, e le passarai per la stamegna, e porrai in un vaso, cõ libra vna di Formaggio duro grattato, e due Pouine, & uoua sei, & un Bicchiero di latte, e libra meza di Zuccharo, & oncia meza di Canella, & un quarto di Peuere, e di gengeuro mezo quarto, & un poco di Zaffrano, e mescolarai bene ogni cosa insieme poi farai la tua Torta, e come sara fatta li porrai sopra oncie quattro di Buttiero, e la porrai a cuocere, e come sera quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccharo, e poi la finirai di cuocere, & i giorni che non sono da carne farai cuocere le Zucche nell'acqua con Buttiero, ouero nel latte, e in vece della Morolla, o grasso, li porrai Buttiero.

Auuertendo che tutte le sopradette Torte sono conueniente honestamente per ogni gran Prencipe, & a conuiti, e ad'altro, ma per l'ordinario con poco piu della meta della Spitiaria si farebbono, e seriano giudicate buone.

tiero in cambio del brodo.
Male Nespile, Pere, Pome, Persiche, e Codogne, stariano meglio cotte in Vino dolce, o Sabba, e posso anche cuocersi sotto le bragie, io ti propongo molti partiti accio che pigli quello che ti piace.

TORTA DI RVVIA, O FAVA, O FASOLI, O SPARSI, O CIpolle, o Carchiofoli, od'altre cose.

PIGLIA Vna delle sopradette cose, e cuocela in brodo, ouero nell'acqua con Buttiero, per i giorni da magro, poi passala per la stamegna, e ponila in un Vaso con libra meza di Formaggio duro grattato, e libra vna di Buttiero frescho, & oncie otto di Zucchabo, & oncie vna di Canella pista fina, & vn quarto di Peuere pisto, & vn picicotto di Gengeuro pisto, e Voua tre sbattute, e incorpora bene ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta la Torta ponili sopra oncie quattro di Butiero freschо, e ponila a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di Zucchаro, e poi la finirai di cuocere. E in vece del Buttiero, che va nel battuto i giorni di carne, sarebbo meglio libre due di grasso di bue, o di Vitello, ilquale si ponesse a bogliere con la Ruuia, o con altra cosa, e medesimamente in quelle di frutte, di cui s'e detto disopra.

TORTA DI POLPE DE CAPPONI, O DI Carne di Vitello, restauratiua.

PRIMA Pigliarai le polpe de Capponi, & anche le coscie & altra parte che sia buona da pistar' ouero, Carne di cossetto di Vitello, o l'uno e l'altro allessato, e lo pistara molto bene nel Mortaio con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra una di Pignuoli mondi, e libra una di Morolla di bue, ouero, libra una di grasso, non potendo hauer' morolla, lequali cose tutte ben piste insieme distemperarai con poco brodo e passarai per la stamegna, e le ponerai in un vaso, poi li aggiungerai libra meza di Formaggio grasso grattato, e libra me-

TORTA DI MARENE, O CERESE, O More, o Melloni, o Fiche.

PIGLIA *libre quattro di Marene, e falle cuocere nel vino bianco, e se sera dolce sera migliore, poi passale per la stamegna, e ponile in un vaso con libra una di Formaggio duro grattato, et oncie otto di zucchazo, & oncia una di ca nella, & vn quarto di Peuere, e lib. 1. di Buttiero, & oua sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tue spoglie, e fa la Torta come e detto nell'altre, e ponli sopra oncie sei di Buttiero, poi la porrai a cuocere, e come sera quasi cotta, li darai oncie tre in quattro di zuccharo sopra, e poi la finirai di cuocere. E al medesimo modo fara quelle delle Cerese, o More, le Fiche, esse non vanno cotte, ma soffritte in Buttiero, poi passale per la stamegna.*

TORTA DI NESPILE, O PERSICHE, O PERE, O POME, O CASTA- gne, o Giande, o Tregoli, o Co- dogne, od'altro.

PIGLIA *Le Nespile matture, e falle cuocere in brodo grasso, poi pas- sale per la stamegna, e ponile in vn Vaso con libra vna di Formaggio duro grat tato, & oncie noue di zuccharo, & oncia vna di Canella pista, & un quarto di Peuere, e meza libra di Buttiero, e Voua tre, e incorpora bene ogni cosa insie- me, & empi le tue spoglie, e fa la Torta, e poi poneli sopra oncie quattro. di But- tiero frescho, e ponla a cuocere, e come sera cotta li porrai sopra oncie tre in quat- tro di zuccharo fino. E'l medemo ordine seruarai in quelle di Persiche, o Pere, o Pome. Ma in quelle di Castagne, o Giande, o Tregoli, dopoi che queste cose se rano cotte, le pistarai nel Mortaio, e distemperate con brodo, le passarai per la sta megna giongēdoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del Buttiero, che hai posto nelle altre di libra meza, in queste ne porrai libra vna, e dopoi sopra, ne porrai libra meza, & auuertissi che le Giande vogliono essere fresche, e non sec- che, & ne i giorni che non serano da carne, le potrai cuocere nell'acqua con But-*

glia libra vna di Formaggio duro buono grattato, & oncie noue di Zuccharo, & oncia una di Canella fina pista, & un terzo di Peuere pisto, e libra meza di Buttiero frescho, et incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le tue spoglie fatte del modo sopra detto, e fatta la Torta, li porrai oncie quattro di Buttiero disfatto sopra, e la porrai a cuocere, e quando sara quasi cotta, li darai oncie tre di zuccharo, & poi li darai un'altra calda sino a tanto che sera cotta.

TORTA DI MOSCHATELLO, ET ALTRE VVE.

PIGLIA il Moschatello ben maturo, e mondalo dalle graspe, e mostalo in una Catinella, e piglia mollena di pane, e falli leuare un boglio, e passa ogni cosa per la stamegna, poi piglia libra meza di Formaggio duro grattato, e oncie sei di zuccharo, e libra meza di Butiero frescho, & oncia una di Canella, et di Peuere un terzo, & uoua sei, et incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, & empile, poi li porrai sopra oncie quattro di Buttiero, e la porrai a cuocere, e quando sera quasi cotta, li spargerai disopra oncie tre in quattro di Zuccharo, e la finirai di cuocere in Vino nero, poi seguitarai nel resto, come e detto disopra.

TORTA DI MANGIARE BIANcho, ouero Cauui di latte

PIGLIA Otto o dieci chiari d'Voua, e sbattili molto bene, poi habbi oncie quattro di zuccharo, e d'acqua rosata oncie due, e ponile nelle dette Voua, poi habbi mangiar biancho, ouero Cauui di latte in quella quantita che ti pare a bastanza per fare la Torta, e incorpora insieme con le sopradette cose, e poi empi le tue spoglie vngendo prima la Tiella disotto, e ponendo Buttiero disfatto sopra la spoglia, e poi la porrai a cuocere, e cotta che sara, li porrai sopra oncie quatro di zuccharo fino.

Ma queste Torte stariano meglio con vna spoglia sola, ouero facendoli le reticelle, o Gelosie di pasta reale.

TORTA MARCHESANA.

PIGLIA libra vna e meza di Mandole ambrosine, e brustolate, e poi fregale con vna peza di Lino, e piglia oncie otto d'Vua passa monda, e pista bene ogni cosa insieme, con libra vna di Formaggio duro, e poi aggiungili dieci torli d'Voua, e mezo Bicchiero d'acqua rosata, & vna scutella di buõ brodo grasso, & oncie. 9. di Zuccharo, e distẽpera ogni cosa insieme, e passa per lo setazzo, poi ponili vna oncia di Canella pista, & di Buttiero libra meza, e oncie quattro de pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la Tiella, poi poneli sopra vna spoglia, e poi il battuto, e disopra li farai reticelle, o Gelosie, e li porrai del Buttiero, poi la porrai a cuocere, e quasi cotta, li darai oncie tre di Zuccharo, poi la finirai di cuocere.

TORTA DE TORSI DIVERZE, E Radici di Prasomeli.

PIGLIA Le gambe della Verza, & mondale molto bene, e ponle a cuocere in buon brodo, e come seran cotte, le porrai sopra la Tauola, e le pistarai molto bene co i tuoi coltelli, et passale per la stamegna, siche siano durette piu che si puo, e poi aggiungeli dentro vna libra di buono Formaggio duro grattato, e libra vna di zuccharo grattato, & oncie due di Canella, e di Peuere vno ottauo, & Voua quattro, & di Buttiero libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi fa la tua pasta del modo, che fai le altre, & habbi la tua Tiella ben onta di Buttiero, poi fa la tua torta con la spoglia, ouero reticella sopra, e la porrai a cuocere con Buttiero sopra, e quando sera quasi cotta, li porrai oncie quattro di zuccharo, & la finerai di cuocere.

TORTA DE ZALDONI.

PIGLIA Zaldoni cento & vinticinque, e rompeli, e poneli anmoglio nella Sabba, & uoua sei ben battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & pi-

A FARE TORTE DI FRVMENTO, O FARO, O RISO.

PIGLIA Quattro ſcutelle di Frumento ben pillato, e ben ſtrozato con vno Borazzo, e ponilo a cuocere in'acqua, e come e mezo cotto cavalo, e ſcolalo ben dall'acqua, e ponilo nel latte, ouero in buono bruodo, e finiſſelo di cuocere, e cotto che ſera, lo porrai in vn Vaſo con Pouine tre freſche, e libra vna di Formaggio graſſo grattato, & oncie otto di Zuccharo, e libra meza d'Vua paſſa monda, & Voua dieci, e libra vna di Buttiero freſcho, & vn quarto di peuere piſto, & incorpora bene ogni coſa inſieme, e empi le tue ſpoglie, ponendoli poi ſopra oncie quattro di Buttiero disfatto, e la porrai a cuocere, e come e quaſi cotta, li porrai ſopra oncie tre inquattro di Zucchar0, poi la finerai di cuocere, e queſta Torta ſta meglio aſſai con vna ſpoglia diſotto ſola, ponendoli poi ſopra Aneſi o Pignuoli, ouero Anime, di Mellone confette, o ueramente le oncie tre in quattro di Zuccharo, come ſi poneria ſopra la ſpoglia, puoteſi anche paſſare il Frumento per la ſtamegna prima, e poi impaſtarlo, ſeguendo nel reſto l'ordine ſopra detto. Coſi farai il medeſimo di quella di Farro, o di Riſo. Ma quando la farai di frumento paſſato, li porrai alcuni grani integri, perche ſi conoſca.

A FARE TORTA MATTA.

PIGLIA Pouine quattro freſche, e Lattaroli quattro freſchi, e libre due di Formaggio tomino grattato, e libra vna di Zuccharo, e otto chiari d'voua, e mezo Bicchiero di latte, e libra vna e meza di Buttiero freſcho, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e paſſa per la ſtamegna chiarotta, poi farai tre ſpoglie del modo ſopradetto accreſcendo robba per l'altra ſpoglia, e ne porrai vna ſopra la Tiella onta con la meta del battuto ſopra detto, & vn'altra ſpoglia, e li darai vna buona calda col Teſto, e poi li porrai ſopra il reſto del battuto, e l'altra ſpoglia con oncie quattro di Buttiero freſcho ſopra, e la porrai a cuocere, e quando ſera quaſi cotta, li porrai ſopra oncie quattro di Zuccharo, e poi la finerai di cuocere.

A FARE TORTA DI PANE.

PIGLIA Quattro pani, e grattali, e poneli in vn Vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra vna di Mele ben purgato, e schiumato, e lib. meza di Buttiero, e ponilo in vna altra pignata tanto che leui il boglio, e come boglie, gettalo cosi bogliente nel detto pane, e poi che sera rafredato, passalo per la stamegna, e ponilo in vno Vaso con libra meza di Zuccharo, e libra vna di formaggio duro grattato, e oncia vna di Canella, et un quarto di Peuere, et Voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tue spoglie, Vngendo prima il fondo della Tiella, e poi sopra la Torta porrai oncie quattro di Buttiero frescho disfatto, e poi la porrai a cuocere, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccharo, e poi la finirai di cuocere.

A FARE TORTE ALLA TEDESCHA.

PIGLIARAI Pome dolci sino a quindici, o vinti secondo la grossezza che serano, e le mondarai, poi le tagliarai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra meza di zucchero, e libra meza di Buttiero frescho et acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauarai fuori con destrezza siche non si rompino le fette, e le seruarai in vno Vaso, poi onta la Tiella con oncie due di Buttiero frescho, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie quattro di zuccharo, et oncia meza di Canella sopra, e poi li distenderai sopra le fette delle pome tanto, quanto tiene la spoglia, e sopra dette fette li porrai oncie quattro di zucchero grattato, et oncia meza di Canella, et oncie quattro di Buttiero frescho disfatto gettandolo in qua, e la a poco a poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di Buttiero frescho disfatto, e la porrai a cuocere, a fuoco lento perche poco li bisogna a cuocere, e come sara cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccharo.

E in questa Torta si puote fare anche due o tre suoli di Pome ponendoli tramezo Zuccharo e Canella.

A FARE

TORTA BIANCHA D'ALTRA SORTE.

PIGLIA Mezo peso di latte frescho, e Pouine tre, e dodici chiari de Voua, & di Formaggio grasso grattato libra vna, & oncie otto di Zuccharo, & d'Acqua rosata oncie due, & libra vna e meza di Buttiero frescho, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni vna spoglia sopra la Tiella ben onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai a cuocere, e cotta che sera, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccharo fino, e questa Torta medesimamente va con vna spoglia sopra; Ma quando e quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'Vua passa ben monda, ouero oncie tre de pignuoli maccati, Si in questa, come in quella d'Amito, prima pero che se li ponga il zuccharo, li stano anche bene Anesi confetti, ouero Pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per variare, e colorire.

TORTA D'HERBE ALLA FERRARESE, O ROMAGNVOLA.

PIGLIA Vna brancata di Bieta ben lauata, e trita molto bene, e ponila in vn Vaso con Pouine quattro fresche, e quattro Bicchieri di latte, & voua otto, e libre due di Formaggio grasso, e libra una di Buttiero frescho & un quarto di Peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patela con oncie tre di Butiero frescho li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositone sopradetta, e distendila bene sopra la spoglia poi hauerai libra meza di Formaggio tomino ben grasso fatto infettine, quanto si puo sottilli, e li distenderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra spoglia facendoli l'ordello intorno poi li porrai sopra libra meza di buttiero frescho disfatto, e la porrai a cuocere, e quando sera quasi cotta li porrai sopra oncie quattro di Zucchharo, poi la finirai di cuocere.

d'uouo, et un poco di Zaffrano, & Acqua rosata, che sara bel vedere, e in quelle che serano d'una spoglia sola, pigliarai la meta delle sopradette cose.

TORTA LOMBARDA.

PIGLIA Vna buona brancata di bieta, e ben lauata, la tritarai minuta, e la ponerai in un Vaso con libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e libra una e meza di Buttiero frescho, & voua sei e di Peuere pisto vn quarto, & vno picico di Gengeuro, e Canella, e libra meza di Zuccharo, se alcuno ge ne vuole, perche per lo ordinario non se li pone, poi farai le tue spoglie, e bene impastato il tuo battuto, & vnta la Tiella con oncie due di Buttiero frescho li porrai una spoglia, poi il battuto sopra la spoglia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai, oncie quattro di Buttiero frescho disfatto, poi la cuocerai nel forno, o sotto il Testo, e quando sera quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di Zuccharo, e poi la finerai di cuocere.

TORTA D'AMITO.

PIGLIA Mezo peso di Latte buono, e libra meza di farina d'Amito, e dodici chiari d'Voua, e libra meza di Formaggio tomino grasso grattato & oncie otto di Zuccharo, & oncie due d'Acqua rosata, & incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua Tiella ben'onta, e poneli sopra vna spoglia con il battuto sopra, e libra vna e meza di Buttiero frescho disfatto, e ponila a cuocere, e quando sera cotta li darai sopra oncie quattro di zuccharo fino, e questa Torta va con una spoglia sola, siche potrai fare la tua pasta con la meta manco di robba.

In queste Torte bianche per variare, li potrai mettere la estate qualche fiore di Sambucco pistazzato dentro.

Questa Torta puoi fare gialla col Zaffrano, o Incarnata colle More, o Carobbe.

eccet'o che li porrai vn gran Bicchiero, e mezo di succo di Saluia, e Menta, e Prasomeli, e Bieta, ma la piu parte sia Saluia.

A FARE DIECI TARTARETTE ALLA FRANCESE.

PIGLIA Lattaroli, ouero Casetti freschi numero dieci, e libre quattro di Formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in vn Mortaio, e poni la cõpositione in un Vaso con Voua quaranta, e quaranta Bicchieri di latte frescha, e passa ogni cosa per la stamegna, aggiungendoli dopoi libre due di Zuccharo, et oncie quattro d'Acqua rosata, & di Buttiero frescho libra vna, e libra meza d'Vua passa monda.

Poi piglia di Farina biancha libre due, Torli d'Voua .4. di Buttiero oncie quattro, e fa la tua pasta, dellaquale ne farai dieci spogliette, e le porrai in dieci Tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai a cuocere nel Forno, o sotto il Testo, dandoli il fuoco destramente, e come serã quasi cotte li porrai sopra oncia vna di Zuccharo per Tartaretta, e poi le finerai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTI.

PRIMA A FARE LA PASTA COMMVNE AD OGNI Torta da due Spoglie.

PRIMA Piglia di Farina biancha libra vna, e meza, & Torli due d'voua, & oncie due di Buttiero, & Acqua, & vn goccio di Zaffrano per la Cõmune, & quando la uorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di Zuccharo, et oncie due d'Acqua rosata, e cosi la impastarai, e farai le tue spoglie o a uno modo, o al'altro, secondo che tu uorrai spendere, & quãdo le torte da due spoglie serano mezo cotte, per bellezza li potrai dare la Rosella con un Torlo

A FARE VNO MIGLIASSO ROSSO.

PIGLIA Tre scutelle di sangue di Porcho collato, e tre Voua, e libra vna di Formaggio grasso, & oncie tre d'Vua passa monda, & oncia meza di Canella pista, & vn quarto di Peuere, & libra meza di Zuccharo, & vn picico de finocchi, ouero Anesi crudi, e incorpora bene ogni cosa insieme, senza il sangue; Poi habbi vna Tiella con grasso nel fondo, e fa vna spoglia con Farina biancha, e Buttiero, e Zuccharo, & acqua tepida, e ponila nel fondo di detta Tiella, e buttali sopra detta Compositione, e distesa che l'hauerai ponerai ogni cosa insieme a cuocere, e come hauerai hauuto vna calda, segnalo di sopra a mandole, e gettali vn poco di grasso di sopra disfatto, e lo finirai di cuocere, e come è cotto, li ponerai Zuccharo e Canella di sopra.

Nota ch'el detto Migliaccio si potra fare da ogni tempo con sangue di Capretto, o Agnello, o grasso di Vitello, o di Manzo, seruando poi l'ordine sopra detto nel resto.

A FARE VNA TARTARA.

PRIMA Farai vna spoglia vn poco fermetta, e la metterai in vna tiella, che sia ben onta di Buttiero frescho, poi pigliarai Voua vinti fresche ben battute con quindici Bicchieri di latte frescha, & oncie cinque di Zuccharo, & oncia meza di Canella fina pista, & vn poco di Zaffrano, & oncie quattro d'uua passa monda, e meza libra di Buttiero frescho, & incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai nella Tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere destramente, o nel Forno, o sotto il Testo, e cotta li porrai sopra oncie quattro di Zuccharo, e li potrai anchora se vorrai mettere oncie due de pignuoli mondi.

A FARE VNA SALVIATA.

A FARE La Saluiata seruarai il medesimo ordine della Tartara,

E quando vorrai cuocere dette Fritelle, ne farai parangone d'una, e non si tenendo bene insieme gli aggiungerai un poco di Farina tanto che sia a bastanza.

PASTA TEDESCHA IN FRITELle tonde, per piati sei.

PIGLIA Scutelle due d'acqua di po, & oncie due d'acqua rosata, cõ oncie quattro di Zuccharo, et oncie quattro di Buttiero frescho, e poi metti dette robbe al fuoco in vna Cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di Farina, e gettala nella detta Cazza che boglia, e mescolala cosi un pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila a rafreddare, pero sempre mescolandola, sino a tanto che sera ben fredda, poi piglia detta compositione, e mettila nel mortaio, e pistala ponendoli cosi pistando Voua sei dẽtro ad vno, ad vno, & i chiari, et i Torli insieme, & un poco di Zaffrano, e finito de porli l'Voua sempre pistandola, pigliarai lib. tre di Dileguito, o Buttiero in vna patella che boglia, e con vna cucchiara li getterai dentro le Fritelle ad una ad una, e cotte volendole imbandire li porrai oncie quattro di Zuccharo sopra.

A FARE VNO MIGLIACCIO BIANCHO DI GRANDEZZA. d'vna Sfogliata.

PIGLIA Lattaroli freschi io voglio dire Formaggi piccioli numero 8. di Mandole mondate ben piste lib. meza, di Gengeuro oncia meza, & onc. meza di Canella, & oncie. 4. di farina biancha, e'l chiaro de. 12. Voua, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia una patella grande, con vna meza libra di Buttiero frescho, a fallo disfare, e come sera disfatto gettarai detto pastume in detta patella, dandoli fuoco temperato disotto e disopra, e come sera cotto li porrai sopra oncie sei di Zuccharo fino.

Buttiero, e falli leuare il boglio, poi habbi Farina biancha, e gettala in detto latte sempre mescolando, tanto che diuenti durissima, come seria proprio la pasta diche si doueria fare il pane, poi la pigliarai cosi calda calda, e la gettarai in vn mortaio a pistarla tanto che diuenti fredda pistandola. Dopoi la cauarai fuori, e la gettarai in vn Catino sbattendola per vn pezzo, e nel sbatterla valli aggiungendo delle Voua, a uno a vno per volta incorporando bene, e tante Voua li andarai aggiũgendo che detta pasta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la patella con buona quãtita di Buttiero, & Olio insieme che non sia altre volte stato adoperato, e come boglie detto Olio, habbi vn Tagliero colla detta posta sopra, poi piglia il collo d'una Bocallina, ouero enghistarai, e prima bagnalo sempre nell'olio bogliente, e poi cazzalo nella detta pasta facendo le tue fritelle ad vna, ad vna nel detto Olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco perche voglieno essere cotte adagio, e valle voltando sotto sopra, benche da se stesse si voltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbroffarai con vn poco d'acqua rosata, e li gettarai sopra libra vna e meza di Zucchard grattato fra tutte, & voglio no essere mangiate calde.

FRITELLE GRASSE D'ALTRA SORTE, PER PIATI X. Alla Francese.

PIGLIA Due ficati di Porco, o Vitello, ouero tanti de Capretti, o Agnelli, o Pauari, o Pollami che facciano per la quantitade di due sopradetti, e ben netti da quelle pellesine, ne allessarai la metade, e li grattarai, & poi li pistarai minutamente con i coltelli cosi grattati e non solo questi ma anchora i crudi insieme, e li porrai in vn vaso con libra vna di Zucchard, e libra una d' Vua passa monda, & Voua dodici, & oncie quattro di Farina biancha, e libra una di Formaggio grasso grattato, e libra meza di Formaggio duro grattato, & oncia meza di Canella, & un quarto di Peuere pisto, e poi con una gucchiara farai le tue Fritelle, e le frigerai in libre tre di Dileguito, o Buttiero, e cotte le imbandirai, ponendoli sopra oncie sei di Zucchard.

A FARE FRITTELLE CON FIORE di Sambucco per piati sei.

PIGLIA di Farina oncie quattro, Pouine fresche tre, e di Formaggio frescho libra vna, e di Formaggio duro libra meza grattato, di Formaggio salato oncie tre, e tanto leuaturo quanto, e mezo uouo, e pista bene ogni cosa nel Mortaio, e poneli voua sei battute, seco, et uno Bicchiero di latte, et oncie tre d'Acqua rosa, e meschola bene ogni cosa insieme, e se ti paresse ch'el detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai vn poco di latte tanto che stia bene, e oncie tre d'vua passa, e per tempo d'Estate li porrai vna oncia di Fiore di Sambucco a pistar' seco, e poi con vna gucchiara farai le tue frittelle grandi e picciole secondo che ti parera, poi le cuocerai in grasso collato, o butiero, o di dileguito lib. tre, e come serano cotte e per imbãdirsi li ponerai sopra di zuccharo grattato oncie. 4.

ALTRA SORTE DI FRITTELLE, Grasse per piati sei.

PIGLIA vna scutella e meza di fiore di Farina rasa, e ponila in vno Catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta Farina, e poi mescolala con vna Cazzolla, siche venga come vna colla, e battila tanto che faccia le vesiche dopoi metteli dentro otto Voua ben battute, et oncie quattro d'Vua passa, e di Formaggio tomino grattato libra vna e meza, et accomodo detta compositione con il brodo, siche non sia dura ne tenera, poi piglia libre tre di grasso, o Dileguito, e Buttiero, et ponelo nella patella al fuoco, e valli gettando le Frittelle dentro con vna gucchiara ad vna ad vna, e cuocele adagio, e come serano per imbandirsi li getterai oncie quattro di Zuccharo sopra.

A FARE DIECI PIATI DI FRITELLE, DI VENTO.

PIGLIA Mezo peso di Latte, e mettilo al fuoco, con libra meza di

ti Datteri, con Zucchoro, e Canella, e Garofani integri, e butiero freſcho, e poi fagli cuocere, e ſimulmente potrai farli di Cibibo damaſchino cauate le anime, o di Brogne ſecche.

A FARE RAVVIVOLI DI POLPE de Capponi per piati dieci.

PIGLIA Le polpe di due Capponi, e libre tre di Formaggio tumino, e tre Pouine, e piſta ogni coſa inſieme nel mortaio, poi giungeli ſei chiari d'voua, & vn pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di Zuccharo, & incorpora bene ogni coſa inſieme, poi farai i Rauuiuoli come gli altri, e li farai cuocere in buono brodo graſſo, poi li imbandirai ne i piatelli con Formaggio graſſo grattato e Zuccharo, e Canella, & vn poco di Peuere meſcolato diſotto, e diſopra.

A FARE RAVVIVOLI DA GRASSO, e da Magro per piati dieci.

PIGLIA La Bieta ben lauata, e trita, e ponila in un vaſo con lib. ſei di buon Formggio grattato, e libre due di Buttiero freſcho, & voua numero vinti, et oncia vna di Peuere, et oncia meza di Gengeuro, et oncia vna di Canella, e pan grattato numero due paſſati per lo ſetazzo, e libra meza d'vua paſſa e impaſtarai ogni coſa inſieme, e poi habbi di Farina biancha libra meza ſopra vna Tauola diſteſa, e del detto battuto farai i tuoi Rauuiuoli grandi e piccioli ſecondo che uorrai, et li porrai a cuocere in Acqua, et il di da magro con Buttiero, e un poco di Zaffrano in detta Acqua, e li farai cuocere adagio ſi che non ſi rompino, Poi li imbandirai con buono Formaggio grattato ſopra, & volēdoli da graſſo li farai cuocere in buono brodo con Zaffarano, et Vua paſſa nel detto paſtume, e quando ſeranno cotti pigliarai Formaggio, Zuccharo e Canella meſcolati inſieme, e quando uorai imbandire getterai ne i piati diſotto e diſopra il Formaggio, e quando tu uoleſſi variare puoi fare ſenza bieta con un poco di Pouina.

A FARE

Peuere, & oncia meza di Canella, poi coprilo, e mettilo su le bragie si, che bo-glia adagio, e come ti parera che sia cotto, piglia otto Torli d'Voua sbattuti con agresto, e vn poco di brodo grasso, e metiglielo dentro, e lasciali cosi fino a tanto che vorrai imbandire, e di questa maniera ne potrai fare ancora de polastri, o piz-zoni in quarto.

PASTELLI DI POLPETTE INVOLTE, OVERO APERTE, O POL-pette di Sturione.

FARAI Il Pastello tondo, o grande, o picciolo secondo che tu vorrai, della pasta medesima di quello, che s'e fatto del Codogno, e li metterai nel Pa-stello, Polpette grande, o picciole secondo che sara il Pastello, poi hauerai vn po-co di Persutto tagliato minuto, e vn buõ picico d'Vua passa, & vn picico di Pe uere pisto, e succo di tre Narance, ouero vn pochetto d'Agresto, e vn pochetto di grasso di Vitello, o di Manzo, poi li farai, il suo coperto, e lo porrai nel forno a cuocere, e mettendoli qualche fettina di Limone, o qualche granellino d'Agre-sto, o Crespina, o qualche marene non li disdira niente, secondo i tempi.

A i pastelli delle polpette di Sturione farai il medesimo, che hai fatto a quelli di carne, eccetto che in vece del Persutto li ponerai vn poco di buon Formag gio tagliato minuto, & in vece di grasso Buttiero.

Colle polpette ad altro modo poste, nel Pastello, li porrai vna Noce moschata ammaccata, e Buttiero frescho, e Agresto, o succo di Narance, e nõ altro, ma simamente a quelle che hanno il Formaggio nel pino.

A FARE VNO PASTEL-lo di Datteri.

PIGLIA i Datteri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mõdali dentro Poi dagli un boglio in vino dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e mettigli i det-

PASTELLO DE PIZZONI, o Pernici in Cassa.

PIGLIA La tua Farina, e Voue e Buttiero, e fa la Cassa del Pastello che sia duretta, poi togli Pollastri, o Pizzoni, o Pernici tagliate in quarti, e ponli dẽtro con lib. meza di Morolla, ouero grasso di Manzo, et oncia meza di canella e peuere insieme, & oncie tre d' Vua passa mõda, & oncie sei di Zucc. e Torli sei d' Voua battute in agresto, e messeda ogni cosa ĩsieme, e poni in detto Pastello, e poi fagli il suo coperchio, e fallo cuocere nel forno, e sera fatto.

TARDIOLA DI LATTE ALLA Francese, per Piati dieci.

PIGLIA Di Farina biancha libre tre, Torli otto d' Voua, di Buttiero frescho oncie sei, acqua tepida, e fa vna pasta dura di detta compositione, e battila sopra la Tauola per mez' hora, poi fanne le casse da Pastelli grandetti, o piccioli come vorrai, alte tre buone dita, poi habbi Voua vinti ben battute, con mezo peso di latte, & di Zuccharo libre due, & d' acqua rosata oncie quattro, & vn poco di Zaffrano, e di Gengeuro oncia vna ben pisto, e messeda ogni cosa insieme, poi habbi di buttiero frescho libra vna disfatto, e quando hauerai messa la detta compositione ne i Pastelli, li ponerai sopra vn poco di detto Buttiero per Pastello, poi li metterai a cuocere nel forno, ma auuertissi che vogliono essere cotti adagio, e come serano cotti, li ponerai sopra di Zuccharo fino libra meza, e di Canella vn quarto.

PASTELLO, DI CARNE IN POTO.

PIGLIA Libre tre di Carne di Vitello, e libre sei di polpa, e dagli vno buon boglio, & poi pistala con vn Coltello, siche ella sia ben minuta, e ponila in una pignata, con libra meza di grasso di Manzo, & vno Bichiero d' Agresto, e libra meza d' Vua passa monda, e libra vna di Mele, & oncia meza di

PASTELLI D'OSTREGHE, E CAPPE SANTE.

FARAI vn Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, o picciolo, o grande secōdo che tu vorrai. Poi pigliarai dodici, o quindeci Ostreghe, e le aprirai, e le cauarai il buono con quell'acqua che gli e dentro, e le ponerai in vna Cazzuola stagnata, a soffrigere con herbe oliose tagliate minute, e vn poco di buono olio, & vn poco di specie miste, & il succo di quattro Narance, ouero vn pochetto d'Agresto, e vn picicotto d'Voua passa monda, e due Torli d'Voua, e soffritto che haurai ogni cosa, le ponerai nella cassetta, e li farai, il suo coperto, e porrale a cuocere in forno nō troppo caldo, e se li vorrai metter due o tre fettine di Limon tagliato, non li disdira niente.

PASTELLO DI CARCHIOFOLI, OVERO DI RVVIA INTEgra in Di da grasso.

PRIMA Farai vna cassa da Pastello, come quella dell'Anguilla, poi nel fondo li porrai Buttiero, & vn poco di Peuere, e marzolino tagliato minuto minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine, riseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra peuere Buttiero, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due Torli d'Toua, & oncie due di Zucchero, e mezo Bicchiero d'Agresto, & vn poco d'herbe oliose pistate minutamente con i Coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, e ponerai nel detto Pastello, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere destramente e questa cassa del Pastello vuole essere bassetta, in vece del marzolino, od altro buon Formaggio li potrai mettere persutto cotto tagliato minuto minuto, & il simile farai in quello della Ruuia in Tegole.

parecchiate le cassette, e l'imperai, ouero che l'imbandirai ne i piati, e li staria be-ne sopra qualche Canellino confetto. Penso che a fare vno de questi Pastelli li an-dara di Zuccharo oncie sei, & di Canella meza oncia, & Garofani numero, dieci, e poi sopra i Pastelli, o piati Anesi, o Canellini confetti.

PASTELLI DI MARENE, O PERSICHE, O BROGNE, O MVNIACHE, o Pere, o Pome.

FARAI La Cassa del Pastello del modo che fu quella del Pastello di Codogne, che sia larghetta nel fondo, e che si venga stringendo di sopra; Poi per vn Pastello, pigliarai libra vna di Marenne a buon peso, monde da i picolli, e nel fondo della Cassa del Pastello, le distenderai politamente, poi li metterai on-cie cinque di Zuccharo, & oncia meza di buona Canella fina, & oncie cinque di Buttiero fresco, & poi li farai il suo coperto tagliato di sopra in tre luochi, poi lo cuocerai destramente; E'l simile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertissi che le altre frutte uan pellate, e le pellerai facilmente in questa maniera, Sboglien-zandole in Vino, od acqua, & poi che saranno raffredate pellandole, & alle Pe-re moschardine li lasciarai mezi i picolli.

A FARE VN PASTELLO DI MARE-NE AD ALTRO MODO.

FARAI La cassa secondo le altre, poi pigliarai libra vna di Marene, e lib. meza di Buttiero frescho, & oncie sei di zucchario, & oncia meza di Ca-nella, & vna buona brancata de Pignuoli mondi, e acqua rosa, e messederai bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni cosa, e farai il coperto tagliato diso-pra, e lo ponerai a cuocere.

rai un pochetto di Persutto tagliato minuto dentro, non li disdira niente, poi farai la tua Cassa grande, o picciola, tonda del medesimo modo che e quella delle frutte, ma vuole essere un poco duretta la pasta, e sbatutta sopra vna Tauola per spacio di mez'hora, poi fatta la Cassa, la imperai del pastume sopra detto, e li porrai sopra il suo coperto a cuocere nel Forno adaggio, & vuole essere mangiato caldo vno poco di Cipolla anchora pista nel pastume, e buonissima.

A FARE VNO PASTELLO DI CODOGNE, CHE VUOLE ESSERE TONDO.

PRIMA Farai la tua Cassa del Pastello non troppo grande con Farina, e Buttiero, & vn poco di Zaffrano, poi pigliarai vn Codogno grosso, e lo mondarai cosi intiero, e li farai vn bucco nel mezo, tanto che caui l'anime con tutto quel torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel Pastello con Buttiero, e Zucchar, e qualche Garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere con destrezza, e se li Codogni serano piccioli, li farai in quarto de piu pezzi, & per vno Pastello non li vorra meno Buttiero d'oncie noue, e Garofani numero dieci, & di Zuccharo libra meza, & acqua rosata.

PASTELLO DI PERE GVASTE, O POME, OVERO NE I PIATELLI SENZA PASTELLO PER VARIARE IL DI DA GRASSO, E DA MAGRO.

PIGLIA i Peri, o Pomi in quella quantita per i Pastelli, o Piati che vorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarano a iquali darai vna buona sbrasata nel fuoco, poi li leuerai, & come sarano rafredati li mondarai lasciando in mezo il picollo, e poi che sarano mondati li ponerai in vn vaso a bogliere in buono Vino nero con Zuccharo assai, e qualche pezzo picciolo di Canella integra, e pochi Garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parera proprio vna Gelatia, e volendoli in Pastello, hauerai

zo di carne bene impillottato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e vn pochetto di Zaffrano, e lo inuolgerai atorno l'Vccello, o Carne, con qualche fetta di Limone tagliato, volendogene, e qualche ramella di finocchietto frescho, o qualche grano d'Agresto, o Marene, o il succo di due Narance, e auuertissi che s'egli sera di Porcho domestico, o saluatico, o Castrone, li potrai porre manco lardo, & cosi serrato il Pastello, lo farai cuocere nel forno.

PASTELLO ALLA TEDESCHA DI CVI SENE SERVE DA grasso, e da magro.

FARAI La casa del Pastello, o grande o picciola, secondo che tu vorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi pigliarai Voua battute, & Zucchաro, & acqua rosata, in quella quantitade che al tuo giudicio parera, e secondo che sera il Pastello, e messederai bene ogni cosa insieme, e imperai la cassa, e la ponerai nel Forno a cuocere senza coperto, e come sera cotto li porrai sopra del Zuccharo.

A FARE VN PASTELLO BATVTO, ALLA FRANCESE DI CARNE DI Vitello, o Castrone.

PRIMA Pigliarai carne di Vitello di Cossetto, o Castrone, e la netterai bene, da quelle pellegatte, e pellesine che li potrai cauare senza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia piu biancha, & poi che ella sera rafredata, la pistarai con i Coltelli minutamente, poi pigliarai grasso di māzo della rognolata, e lo nettarai da quelle pellesine che se li trouauano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando sera ben pista a tuo modo, li metterai Gengeuro, e Peuere dentro, e Noci moscate piste, & vn poco di Zaffrano, & vn poco de Garofani pisti o intieri, e messederai bene ogni cosa insieme, la misura sera secondo la quantita, e grandezza che vorrai fare a tuo giudicio, e se li mette-

& oncie due di Zuccharo, & oncie tre di Dileguito, ouero Buttiero, & oncie due d'Acqua rosa, e fa vna spoglia sottile, e grande, e come vn tagliero la taglierai intorno, & li farai sei spoglie con la speronella, & prima vngerai la Tiella, poi li porrai vna delle dette spoglie ben onta, e sbroffata nell'acqua rosa, poi li porrai sopra vn poco di zucchαro e Canella, e poi li ponerai sopra vn'altra spoglia bē onta: Poi habbi vn paio di polastri, o pizzoni mezo cotti arrosto bene allardati, e soffrigeli nella patella in quarto con grasso o Buttiero, poi poneli sopra la seconda spoglia, con Zuccharo Canella e grasso, poi habbi le quattro altre spoglie, e poneli vna sopra l'altra, con Formaggio grasso in fettine, e Zuccharo e Canella e grasso tra vna spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere, nel forno, o sotto il testo, e come sera cotto fa vn buco disopra, e poneli dentro sapore d'oncie tre di mandole piste, e Agresto, e due Torli d'uoua, & messeda insieme ogni cosa.

A FARE VNO PASTELLO, DI Mortadelle di Ficato.

PIGLIA Libre due di Farina, & impastala con acqua tepida con due Torli d'voua, & un poco di Buttiero, e fa la tua Cassetta ch'habbia del longo, un poco piu grande che non e la Mortadella, che li vorrai mettere dentro, e con vn poco di grasso di Manzo, o di Vitello, e succo di Narance, ouero agresto, e cosi la asserrarai nel detto pastello, e lo ponerai a cuocere, e sera fatto.

A FARE VNO PASTELLO, SVTTO COMMVNE, O DI FAGIANO, o Cappone, o Pernice, o Pizzoni, o Anadre, o Carne di Vitello, o Castrone, o Manzo, o Venasone.

LO Ordinario sera questo per lo commune. Prima pigliarai libre due di Farina, Voua due, oncie quattro di Buttiero, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezo dito, e piu, poi pigliarai il Fagiano, o altro Vccello, o pez-

A FARE DIECI PIATI DI LASAGNVOLLE OVERO TAgliatelle Tirate.

PIGLIA Tre scutelle di farina biãcha, & voua tre, e fa la tua pasta vn poco molle, e poi tira vna spoglia longa, e stretta, e sotille fin che puoi, e poi tira la detta spoglia tu, & uno compagno tanto che venga sotille come carta, e lasciala seccare, poi piglia buon bruodo grasso che boglia, e gettale dentro dette Lasagne, e falle cuocere adaggio, e come serano cotte le imbandirai ne i piati con Formaggio sopra, cosi potrai coprire Capponi, o Anadre, o altro come ti pare, il Zucchаro, e la Canella, volendogliene sopra non li disdiranno.

Le Tagliatelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al lesgnaturo, & poi cauato il lesgnaturo le tagligrai minute, & le cuocerai.

A FARE SESSANTA PASTELLETTI PICCIOLI SFOGLIATI, DA empire di mangiare biancho, o d'altro.

PIGLIA Di fior di Farina libre quattro, d'aqua rosata oncie quattro Torli d'Voua numero dieci, di Zuccharo oncie sei, di Dileguito, o Buttiero frescho libra vna, & vn poco di Zaffrano, et impasta bene ogni cosa insieme, poi fa le sessanta Cassette picciole da Pastelli, e frigele in libre cinque di Buttiero frescho, ouero Dileguito, poi empile di mangiar biancho, o Riso Turchescho, o genestrata, o Viuanda alla Napoletana, o Carabatia, o Crema. Poi dalli vna cal detta col Testo, e poi li imbandirai ponendoui di Gengeuro fino libra meza sopra, fra tutti.

A FARE VNO PASTELLO Sfogliato.

PIGLIA Di Farina biancha libra vna e meza, Torli sei d'Voua, & oncie

cheroni su il rouescio della gratuggia, e poi ponli a cuocere in acqua bogliente, e come serano cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di Formaggio duro libre due e meza grattato, con oncia meza di peuere pesto messedato insieme, & volē doli imbandire, pōli detto Formaggio disotto, e disopra, e lib. vna e meza di Buttiero frescho distrutto disopra, poi li coprirai con gli altri piati mettendoli incalda per fino che vorrai mandare in Tauola, e nello imbandirli, se li porrai vn poco di Zuccharo e Canella disopra seran migliori.

A FARE DIECI PIATI DE MACcheroni alla Napoletana.

PIGLIA Libre otto di fiore di Farina, e la mollena d'un pane grosso boffetto mogliato in acqua rosata, & Voua fresche quattro, & oncie quattro di Zuccharo, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per vn pezzo, poi ne farai spoglie piu tosto grossette che sottili, e le taglierai in liste strette e longhette, e farai che stiano alquanto fatti. Poi li cuocerai in brodo grasso bogliente, & li imbandirai ne i piati, o sopra Capponi, o Anadre, odaltro con Zuccharo e Canella dentro e disopra, & per li giorni da pesce li cuocerai nell'acqua senza Buttiero, & con Buttiero frescho se vorrai.

A FARE DIECI PIATI DE MACcheroni Romaneschi.

PIGLIA Libre cinque di Farina biancha, e la mollena d'un pane boffetto mogliato in acqua rosata, e Voua tre, & oncie tre di Zuccharo, e fa vna pasta, e dopoi falla in spoglie piu tosto grosse che minute, & inuolgile intorno ad vn bastone, e poi caua fuori detto bastone, e taglia la pasta larga vn dito, & seran come butelli, iquali ne i di da carne porrai a cuocere in buono brodo grasso che boglia quando li gettarai a cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono Formaggio duro grattato, e Zuccharo e Canella, e disotto e disopra e per mezo, & i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con Buttiero, o varamente nel latte, non lasciando mai il conueniente sale.

la tua spoglia,con vn poco di Buttiero,& vn'Vouo facendo poi i tuoi Tortelli
longhi,iquali cuocerai nel buono brodo da grasso,e da magro nell'acqua col But-
tiero,e poi che serano Imbanditi,li porrai sopra di buon Formaggio grattato lib-
vna,e di Peuere vn quarto,e di Zuccharo oncie tre messedato insieme ogni cosa
e poi che serano per imbandirsi li coprirai cogli altri piati, e li porrai sopra il cene
re caldo,siche stiano caldi sino atanto che li vorrai mandare in Tauola, e auuer-
tissi che de tali Tortelli se ne puote seruire , e soli e per coprire Capponi, Ana-
dre,Pizzoni & altro che si voglia.

A FARE DIECI PIATI DI MARICON- da, alla Ragonesa.

EIGLIA Di Formaggio grasso libre tre , di Formaggio duro libra
vna grattato,& d'Vua passa monda libre due,& Torli d'Voua trenta,& li-
bre vna di Zuccharo,libra vna di Buttiero frescho,& oncia vna di Canella fi-
na pista,e vn pan bianco grattato,e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio,e poi
piglia detto pastume,e ponilo in vna stamegna, & esprimilo in vn torchietto piu
che sia possibile,e quando sera ben espresso fuori il succo, non potendo hauere al-
trimenti quel che resta dentro taglarai la stamegna intorno, e poi lo detto pastu-
me tagliarai in fette grande,o piciole come a te piacera,poi le frigerai in libre tre
di Buttiero frescho, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zucchraro Di
questa viuanda te ne puoi seruire in uece d'vua passa,et e buona per empire cap-
pe di san Giacomo,e fiordeligi,o d'altre cose di pasta.

A FARE DIECI PIATI DI MACCHERONI.

PIGLIA Libre cinque di Farina biancha, e due pani bianchi gratta-
ti,e messedali bene insieme con la Farina,e poi habbi l'acqua che boglia, e impa-
sta insieme tre Voua,& fa la pasta che non sia dura ne tenera,e lasciala rafreda-
re vn poco,poi tagliala in pezzi tanto quanto e vna castagna,poi fa i tuoi Mac-

Peuere, & oncia meza di Canella, poi coprilo, e mettilo ſu le bragie ſi, che bo-glia adagio, e come ti parera che ſia cotto, piglia otto Torli d'Voua sbattuti con agreſto, e vn poco di brodo graſſo, e metiglielo dentro, e laſciali coſi fino a tanto che vorrai imbandire, e di queſta maniera ne potrai fare ancora de polaſtri, o piz-zoni in quarto.

PASTELLI DI POLPETTE INVOLTE, OVERO APERTE, O POL-pette di Sturione.

FARAI Il Paſtello tondo, o grande, o picciolo ſecondo che tu vorrai, della paſta medeſima di quello, che s'e fatto del Codogno, e li metterai nel Pa-ſtello, Polpette grande, o picciole ſecondo che ſara il Paſtello, poi hauerai vn po-co di Perſutto tagliato minuto, e vn buõ picico d'Vua paſſa, & vn picico di Pe uere piſto, e ſucco di tre Narance, ouero vn pochetto d'Agreſto, e vn pochetto di graſſo di Vitello, o di Manzo, poi li farai, il ſuo coperto, e lo porrai nel forno a cuocere, e mettendoli qualche fettina di Limone, o qualche granellino d'Agre-ſto, o Creſpina, o qualche marene non li disdira niente, ſecondo i tempi.

A i paſtelli delle polpette di Sturione farai il medeſimo, che hai fatto a quelli di carne, eccetto che in vece del Perſutto li ponerai vn poco di buon Formag gio tagliato minuto, & in vece di graſſo Buttiero.

Colle polpette ad altro modo poſte, nel Paſtello, li porrai vna Noce moſchata ammaccata, e Buttiero freſcho, e Agreſto, o ſucco di Narance, e nõ altro, ma ſimamente a quelle che hanno il Formaggio nel pino.

A FARE VNO PASTEL-lo di Datteri.

PIGLIA i Datteri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mõdali dentro Poi dagli un boglio in vino dolce, poi habbi la tua caſſa di paſta, e mettigli i det-

PASTELLO DE PIZZONI, o Pernici in Cassa.

PIGLIA La tua Farina, e Voue e Buttiero, e fa la Cassa del Pastello che sia duretta, poi togli Pollastri, o Pizzoni, o Pernici tagliate in quarti, e ponli dētro con lib. meza di Morolla, ouero grasso di Manzo, et oncia meza di canella e peuere insieme, & oncie tre d' Vua passa mōda, & oncie sei di Zucc. e Torli sei d' Voua battute in agresto, e messeda ogni cosa insieme, e poni in detto Pastello, e poi fagli il suo coperchio, e fallo cuocere nel forno, e sera fatto.

TARDIOLA DI LATTE ALLA Francese, per Piati dieci.

PIGLIA Di Farina biancha libre tre, Torli otto d' Voua, di Buttiero frescho oncie sei, acqua tepida, e fa vna pasta dura di detta compositione, e battila sopra la Tauola per mez' hora, poi fanne le casse da Pastelli grandetti, o piccioli come vorrai, alte tre buone dita, poi habbi Voua vinti ben battute, con mezo peso di latte, & di Zuccharo libre due, & d' acqua rosata oncie quattro, & vn poco di Zaffrano, e di Gengeuro oncia vna ben pisto, e messeda ogni cosa insieme, poi habbi di buttiero frescho libra vna disfatto, e quando hauerai messa la detta compositione ne i Pastelli, li ponerai sopra vn poco di detto Buttiero per Pastello, poi li metterai a cuocere nel forno, ma auuertissi che vogliono essere cotti adagio, e come serano cotti, li ponerai sopra di Zuccharo fino libra meza, e di Canella vn quarto.

PASTELLO, DI CARNE IN POTO.

PIGLIA Libre tre di Carne di Vitello, e libre sei di polpa, e dagli vno buon boglio, & poi pistala con vn Coltello, siche ella sia ben minuta, e ponila in una pignata, con libra meza di grasso di Manzo, & vno Bichiero d' Agresto, e libra meza d' Vua passa monda, e libra vna di Mele, & oncia meza di

PASTELLI D'OSTREGHE, E CAPPE SANTE.

FARAI vn Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, o picciolo, o grande secõdo che tu vorrai. Poi pigliarai dodici, o quindeci Ostreghe, e le aprirai, e le cauarai il buono con quell'acqua che gli e dentro, e le ponerai in vna Cazzuola stagnata, a soffrigere con herbe oliose tagliate minute, e vn poco di buono olio, & vn poco di specie miste, & il succo di quattro Narance, ouero vn pochetto d'Agresto, e vn picicotto d'Voua passa monda, e due Torli d'Voua, e soffritto che haurai ogni cosa, le ponerai nella cassetta, e li farai, il suo coperto, e porrale a cuocere in forno nõ troppo caldo, e se li vorrai mettere due o tre fettine di Limon tagliato, non li dis dira niente.

PASTELLO DI CARCHIOFOLI, OVERO DI RVVIA INTEgra in Di da grasso.

PRIMA Farai vna cassa da Pastello, come quella dell'Anguilla, poi nel fondo li porrai Buttiero, & vn poco di Peuere, e marzolino tagliato minuto minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine, riseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra peuere Buttiero, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due Torli d'Toua, & oncie due di Zucchаro, e mezo Bicchiero d'Agresto, & vn poco d'herbe oliose pistate minutamente con i Coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, e ponerai nel detto Pastello, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere destramente e questa cassa del Pastello vuole essere bassetta, in vece del marzolino, od altro buon Formaggio li potrai mettere persutto cotto tagliato minuto minuto, & il simile farai in quello della Ruuia in Tegole.

parecchiate le cassette, e l'imperai, ouero che l'imbandirai ne i piati, e li staria bene sopra qualche Canellino confetto. Penso che a fare vno de questi Pastelli li andara di Zuccharo oncie sei, & di Canella meza oncia, & Garofani numero, dieci, e poi sopra i Pastelli, o piati Anesi, o Canellini confetti.

PASTELLI DI MARENE, O PERSICHE, O BROGNE, O MVNIACHE, o Pere, o Pome.

FARAI La Cassa del Pastello del modo che fu quella del Pastello di Codogne, che sia larghetta nel fondo, e che si venga stringendo disopra; Poi per vn Pastello, pigliarai libra vna di Marenne a buon peso, monde da i picolli, e nel fondo della Cassa del Pastello, le distenderai politamente, poi li metterai oncie cinque di Zuccharo, & oncia meza di buona Canella fina, & oncie cinque di Buttiero frescho, & poi li farai il suo coperto tagliato disopra in tre luochi, poi lo cuocerai destramente; E'l simile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertissi che le altre frutte uan pellate, e le pellerai facilmente in questa maniera, Sboglienzandole in Vino, od acqua, & poi che saranno raffredate pellandole, & alle Pere moschardine li lasciarai mezi i picolli.

A FARE VN PASTELLO DI MARENE AD ALTRO MODO.

FARAI La cassa secondo le altre, poi pigliarai libra vna di Marene, e lib. meza di Buttiero frescho, & oncie sei di zucchαro, & oncia meza di Canella, & vna buona brancata de Pignuoli mondi, e acqua rosa, e messederai bene ogni cosa insieme, poi ponerai nella cassa ogni cosa, e farai il coperto tagliato disopra, e lo ponerai a cuocere.

rai un pochetto di Persutto tagliato minuto dentro, non li disdira niente, poi farai la tua Cassa grande, o picciola, tonda del medesimo modo che e quella delle frutte, ma vuole essere un poco duretta la pasta, e sbatutta sopra vna Tauola per spacio di mez'hora, poi fatta la Cassa, la imperai del pastume sopra detto, e li porrai sopra il suo coperto a cuocere nel Forno adaggio, & vuole essere mangiato caldo vno poco di Cipolla anchora pista nel pastume, e buonissima.

A FARE VNO PASTELLO DI CO-dogne, che vuole essere tondo.

PRIMA Farai la tua Cassa del Pastello non troppo grande con Farina, e Buttiero, & vn poco di Zaffrano, poi pigliarai vn Codogno grosso, e lo mondarai cosi intiero, e li farai vn bucco nel mezo, tanto che caui l'anime con tutto quel torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel Pastello con Buttiero, e Zuccharo, e qualche Garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai a cuocere con destrezza, e se li Codogni serano piccioli, li farai in quarto de piu pezzi, & per vno Pastello non li vorra meno Buttiero d'oncie noue, e Garofani numero dieci, & di Zuccharo libra meza, & acqua rosata.

PASTELLO DI PERE GVASTE, O POME, OVERO NE I PIATELLI senza Pastello per variare il Di da grasso, e da magro.

PIGLIA i Peri, o Pomi in quella quantita per i Pastelli, o Piati che vorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarano a iquali darai vna buona sbrasata nel fuoco, poi li leuerai, & come sarano rafredati li mondarai lasciando in mezo il picollo, e poi che sarano mondati li ponerai in vn vaso a bogliere in buono Vino nero con Zuccharo assai, e qualche pezzo picciolo di Canella integra, e pochi Garofani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parera proprio vna Gelatia, e volendoli in Pastello, hauerai

zo di carne bene impillottato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e vn pochetto di Zaffrano, e lo inuolgerai atorno l'Vccello, o Carne, con qualche fetta di Limone tagliato, volendogene, e qualche ramella di finocchietto freschо, o qualche grano d'Agresto, o Marene, o il succo di due Narance, e auuertissi che s'egli sera di Porcho domestico, o saluatico, o Castrone, li potrai porre manco lardo, & cosi serrato il Pastello, lo farai cuocere nel forno.

PASTELLO ALLA TEDESCHA DI CVI SENE SERVE DA grasso, e da magro.

FARAI La casa del Pastello, o grande o picciola, secondo che tu vorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi pigliarai Voua battute, & Zuccharo, & acqua rosata, in quella quantitade che al tuo giudicio parera, e secondo che sera il Pastello, e messederai bene ogni cosa insieme, e imperai la cassa, e la ponerai nel Forno a cuocere senza coperto, e come sera cotto li porrai sopra del Zuccharo.

A FARE VN PASTELLO BATVTO, ALLA FRANCESE DI CARNE DI Vitello, o Castrone.

PRIMA Pigliarai carne di Vitello di Cossetto, o Castrone, e la netterai bene, da quelle pellegatte, e pellesine che li potrai cauare senza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia piu biancha, & poi che ella sera rafredata, la pistarai con i Coltelli minutamente, poi pigliarai grasso di mãzo della rognolata, e lo nettarai da quelle pellesine che se li trouauano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando sera ben pista a tuo modo, li metterai Gengeuro, e Peuere dentro, e Noci moscate piste, & vn poco di Zaffrano, & vn poco de Garofani pisti o intieri, e messederai bene ogni cosa insieme, la misura sera secondo la quantita, e grandezza che vorrai fare a tuo giudicio, e se li mette-

& oncie due di Zucchario, & oncie tre di Dilequito, ouero Buttiero, & oncie due d'Acqua rosa, e fa vna spoglia sottile, e grande, e come vn tagliero la taglierai intorno, & li farai sei spoglie con la speronella, & prima vngerai la Tiella, poi li porrai vna delle dette spoglie ben onta, e sbroffata nell'acqua rosa, poi li porrai sopra vn poco di zuccharo e Canella, e poi li ponerai sopra vn'altra spoglia bẽ onta: Poi habbi vn paio di polastri, o pizzoni mezo cotti arrosto bene allardati, e soffrigeli nella patella in quarto con grasso o Buttiero, poi poneli sopra la seconda spoglia, con Zuccharo Canella e grasso, poi habbi le quattro altre spoglie, e poneli vna sopra l'altra, con Formaggio grasso in fettine, e Zuccharo e Canella e grasso tra vna spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere, nel forno, o sotto il testo, e come sera cotto fa vn buco disopra, e poneli dentro sapore d'oncie tre di mandole piste, e Agresto, e due Torli d'uoua, & messeda insieme ogni cosa.

A FARE VNO PASTELLO, DI Mortadelle di Ficato.

PIGLIA Libre due di Farina, & impastala con acqua tepida con due Torli d'voua, & un poco di Buttiero, e fa la tua Cassetta ch'habbia del longo, un poco piu grande che non e la Mortadella, che li vorrai mettere dentro, e con vn poco di grasso di Manzo, o di Vitello, e succo di Narance, ouero agresto, e cosi la asserrarai nel detto pastello, e lo ponerai a cuocere, e sera fatto.

A FARE VNO PASTELLO, SVTTO COMMVNE, O DI FAGIANO, o Cappone, o Pernice, o Pizzoni, o Anadre, o Carne di Vitello, o Castrone, o Manzo, o Venasone.

LO Ordinario sera questo per lo commune. Prima pigliarai libre due di Farina, Voua due, oncie quattro di Buttiero, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezo dito, e piu, poi pigliarai il Fagiano, o altro Vccello, o pez-

A FARE DIECI PIATI DI LASA- GNVOLLE OVERO TA- *gliatelle Tirate.*

PIGLIA *Tre scutelle di farina biãcha, & voua tre, e fa la tua pasta vn poco molle, e poi tira vna spoglia longa, e stretta, e sotille fin che puoi, e poi tira la detta spoglia tu, & uno compagno tanto che venga sotille come carta, e lasciala seccare, poi piglia buon bruodo grasso che boglia, e gettale dentro dette Lasagne, e falle cuocere adaggio, e come serano cotte le imbandirai ne i piati con Formaggio sopra, così potrai coprire Capponi, o Anadre, o altro come ti pare, il Zuccharo, e la Canel la, volendogliene sopra non li disdiranno.*

Le Tagliatelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al lesgnaturo, & poi cauato il lesgnaturo le tagligrai minute, & le cuocerai.

A FARE SESSANTA PASTELLETTI PICCIOLI SFOGLIATI, DA *empire di mangiare biancho, o d'altro.*

PIGLIA *Di fior di Farina libre quattro, d'aqua rosata oncie quattro Torli d'Voua numero dieci, di Zuccharo oncie sei, di Dileguito, o Buttiero frescho libra vna, & vn poco di Zaffrano, et impasta bene ogni cosa insieme, poi fa le sessanta Cassette picciole da Pastelli, e frigele in libre cinque di Buttiero frescho, ouero Dileguito, poi empile di mangiar biancho, o Riso Turchescho, o genestrata, o Viuanda alla Napoletana, o Carabatia, o Crema. Poi dalli vna caldetta col Testo, e poi li imbandirai ponendoui di Gengeuro fino libra meza sopra, fra tutti.*

A FARE VNO PASTELLO *Sfogliato.*

PIGLIA *Di Farina biancha libra vna e meza, Torli sei d'Voua, & oncie*

cheroni su il rouescio della gratuggia, e poi ponli a cuocere in acqua bogliente, e come serano cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di Formaggio duro libre due e meza grattato, con oncia meza di peuere pesto messedato insieme, & volēdoli imbandire, pōli detto Formaggio disotto, e disopra, e lib. vna e meza di Buttiero frescho distrutto disopra, poi li coprirai con gli altri piati mettendoli incalda per fino che vorrai mandare in Tauola, e nello imbandirli, se li porrai vn poco di Zuccharo e Canella disopra seran migliori.

A FARE DIECI PIATI DE MACcheroni alla Napoletana.

PIGLIA Libre otto di fiore di Farina, e la mollena d'un pane grosso boffetto mogliato in acqua rosata, & Voua fresche quattro, & oncie quattro di Zuccharo, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per vn pezzo, poi ne farai spoglie piu tosto grossette che sottili, e le taglierai in liste strette e longhette, e farai che stiano alquanto fatti. Poi li cuocerai in brodo grasso bogliente, & li imbandirai ne i piati, o sopra Capponi, o Anadre, odaltro con Zuccharo e Canella dentro e disopra, & per li giorni da pesce li cuocerai nell'acqua senza Buttiero, & con Buttiero frescho se vorrai.

A FARE DIECI PIATI DE MACcheroni Romaneschi.

PIGLIA Libre cinque di Farina biancha, e la mollena d'un pane boffetto mogliato in acqua rosata, e Voua tre, & oncie tre di Zuccharo, e fa vna pasta, e dopoi falla in spoglie piu tosto grosse che minute, & inuolgile intorno ad vn bastone, e poi caua fuori detto bastone, e taglia la pasta larga vn dito, & seran come butelli, iquali ne i di da carne porrai a cuocere in buono brodo grasso che boglia quando li gettarai a cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono Formaggio duro grattato, e Zuccharo e Canella, e disotto e disopra e per mezo, & i giorni che non sono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con Buttiero, o varamente nel latte, non lasciando mai il conueniente sale.

la tua spoglia, con vn poco di Buttiero, & vn' Vouo facendo poi i tuoi Tortelli longhi, iquali cuocerai nel buono brodo da grasso, e da magro nell'acqua col Buttiero, e poi che serano Imbanditi, li porrai sopra di buon Formaggio grattato lib. vna, e di Peuere vn quarto, e di Zuccharo oncie tre messedato insieme ogni cosa e poi che serano per imbandirsi li coprirai cogli altri piati, e li porrai sopra il cenere caldo, siche stiano caldi sino atanto che li vorrai mandare in Tauola, e auuertissi che de tali Tortelli se ne puote seruire, e soli e per coprire Capponi, Anadre, Pizzoni & altro che si voglia.

A FARE DIECI PIATI DI MARICONda, alla Ragonesa.

EIGLIA Di Formaggio grasso libre tre, di Farmaggio duro libra vna grattato, & d'Vua passa monda libre due, & Torli d'Voua trenta, & libre vna di Zuccharo, libra vna di Buttiero frescho, & oncia vna di Canella fina pista, e vn pan bianco grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in vna stamegna, & esprimilo in vn torchietto piu che sia possibile, e quando sera ben espresso fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro taglarai la stamegna intorno, e poi lo detto pastume tagliarai in fette grande, o piciole come a te piacera, poi le frigerai in libre tre di Buttiero frescho, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zucchero Di questa viuanda te ne puoi seruire in uece d'vua passa, et e buona per empire cappe di san Giacomo, e fiordeligi, o d'altre cose di pasta.

A FARE DIECI PIATI DI MACCHERONI.

PIGLIA Libre cinque di Farina biancha, e due pani bianchi grattati, e messedali bene insieme con la Farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre Voua, & fa la pasta che non sia dura ne tenera, e lasciala rafredare vn poco, poi tagliala in pezzi tanto quanto e vna castagna, poi fa i tuoi Mac-

Tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai, o soli ne i piati, o sopra Capponi, o Anadre, o Pizzoni, o d'altro, e li metterai sopra libra una di Formaggio duro grattato, & oncie sei di Zuccharo, & meza oncia di Canella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il Zuccharo dentro.

A FARE DIECI PIATI DE TORTELLETTI GRASSI D'ALTRA SORTE.

PIGLIA Il petto d'vno Cappone allesso, e libra vna e meza di Formaggio duro grattato, & libra una di Formaggio grasso, & libra una di pãcetta di Porco allessa grassa e buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in vn vaso aggiungendoli poi Voua dieci, & vno poco d'herbe oliose ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di Canella, & oncie meza tra Garofani, e Gengeuro, e Peuere, tanto dell'uno quanto dell'altro, e messederai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai una spoglia sottile come e detto disopra nell'altra, e farai i tuoi Tortelletti piccioli quanto e una nizzola colla gussa, o poco piu, poi li porrai a cuocere in buono bruodo grasso, giungendoli un poco di Zaffrano per darli il giallo, e li lasciarai bollire per spacio d'un Miserere. E poi li Imbandirai ponendoli sopra Formaggio duro grattato, e Canella, e Zuccharo.

A FARE DIECI PIATI DE TORTELLETTI ALLA LOMBARDA, Da grasso, e da magro.

PIGLIARAI Bieta bẽ lauata, & trita, e la soffrigerai in oncie sei di Buttiero frescho, auuertendo che non pigli il fumo, e poi che sera soffritta la lasciarai rafredare alquanto, poi la porrai in vn vaso, con libre due di buon Formaggio duro ben grattato, e Voua quattro, e Zuccharo oncie quattro, e Peuere vno quarto, e Canella oncia vna, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai

A FARE PASTATELLE DI CARNE PER PIATI. X.

PIGLIA Libre quattro di carne di Porco, o di Vitello magra, e falla cuocere allessa siche sia ben cotta, poi piglia libra vna di panza di Porco ben grassa, o di Vitello, e falla cuocere allessa ben cotta, e se non potrai hauere panza di Porco, gli aggiungerai libra meza di grasso di bue, e lo pistarai bene con i coltelli; Poi pigliarai libre due di Formaggio duro grattato, & Voua dieci, e libra vna di Zuccharo, & libra vna d'Vua passa, & oncia meza di Canella, & oncia meza di Peuere, & impastarai ogni cosa insieme, come si faria il battuto de vna Torta; Poi habbi la tua pasta reale, e fa le tue spoglie, e tagliale col busselo, e poi empile di battuto, e farai le tue Pastatelle col suo rotello, come e detto nelle altre disopra, poi le frigerai nel Dileguito, ouero nel Buttiero adaggio adaggio, siche non creppino, ouero le cuocerai nella Tiella, o nel Forno, o sotto il Testo, dandoli il Buttiero disotto e disopra, e come seran cotte & per imbandirsi, li darai sopra il Zuccharo.

E di questo Pastume ne potrai fare ancora vna buona Torta, seguendo l'ordine come si fa nelle altre Torte.

A FARE DIECI PIATI DE TORTELLETTI GRASSI OTTIMI, DA SERVISENE E SOLI,

e da coprire Anadre, Pizzoni o daltro Vccello.

PIGLIA Libre due di grasso di manzo, o di Vitello, e quando sara ben disfatto, lo mandarai giuso per la stamegna; Poi pigliarai Voua dodici ben battute, e libre due e meza di buon Formaggio duro ben grattato, & oncia vna e meza di Canella pista, e libra vna e meza d'vua passa, e libra una di Zuccharo, & ponerai ogni cosa insieme, & farai il pastume che stia bene, poi farai la pasta con farina, e Zaffrano, e un' Vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi

A FARE PASTATELLE, O TORTELLE DI MIRASTO TEDESCHO Inrosellate.

PER Fare cinquanta Pastatelle, piglia di mandole ambrosine pellate libre tre, e de Pignuoli mondi libra meza, e libra meza di Zuccharo, e pista bene ogni cosa insieme, come se volesti fare Marzapane. Poi gli aggiũgerai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza d'Vua passa monda, & otto torli d'Voua, et oncie quattro di Buttiero purgato frescho, & vn poco d'Acqua rosa, et incorporarai bene ogni cosa insieme; Poi farai la tua pasta cõ farina biãcha, et acqua rosata, & Torli d'Voua, & Zuccharo, & Buttiero, & vn poco di Zaffarano, Poi farai la tua spoglia, e pigliarai di detto pastume tanto quanto e vna buona Fritella, e la ponerai sopra la spoglia, e la taglierai con vna speronella intorno lasciandoli della spoglia tanto che la possi picicare, come si fanno le stellette. Poi pigliarai vna Tiella ben onta, e ge la metterai dentro, e le inrosellerai con chiari d'Voua, & zuccharo & acqua rosata, e le cuocerai medesimamente, come si fa il Marzapano.

A FARE PASTATELLE D'ALTRA SORTE.

PIGLIA Libre due di Mandole ambrosine, e pellale, e libra vna di Carne di Vitello allesso, ouero le polpe d'un Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi aggiungegli sei chiari d'Voua, e libra vna di Zuccharo, e libra meza di Pignuoli, & oncia meza di Canella fina con vn poco d'acqua rosata, & impasta ogni cosa insieme; Poi fa la tua pasta reale in spoglia, e poi tagliala col busselo, & empi le spoglie del detto battuto, si pero che sia vna spoglia disotto, & una disopra, come si fa alle Torte, con i ritortelo, poi le frigerai in Dileguito, ouero le cuocerai nella Tiella, o nel Forno, o sotto il Testo, ponendoli disotto e disopra del Buttiero, e quando seran cotte, & per imbandirsi li porrai sopra del Zuccharo tanto che basti.

ni li ſerarai bene, aſſimigliandoli piu che potrai alla detta materia; Poi li frigerai con gran deſtrezza che non creppino, in libre tre di Buttiero, o Dileguito freſco & poi che ſerano cotti, e per imbandirſi li ponerai ſopra oncie ſei di Zucchero in tutto.

A FARE DIECI FIADONI GRANDI DI FRVMENTO, O FARO, O RISO.

PIGLIARAI Quattro ſcutelle di Frumento, netto pillato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, o acqua, e come ſara cotto lo porrai in vn Vaſo, con libre tre di Formaggio duro ben grattato, e libra vna di Formaggio ſalato, & Voua vinti ben battute, & vna ſcutella d'Vua ſecca, ouero, Vua ſchiaua ſenza anime, ouero libra meza d'Vua paſſa monda, e di Peuere oncia meza, e di Buttiero freſco libra vna, & vn poco di Zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni coſa inſieme, e farai la tua paſta con lib. tre di Farina biancha, & Voua quattro, & di Buttiero oncie quattro. Poi farai i Fiadoni grandi e piccioli ſecondo che vorrai inroſellati con Torli d'Voua, zaffrano, & Acqua, poi li cuocerai nel Forno.
Et il ſimile farai di Farro, o di Riſo, & di tuttto quello che ſi fanno.

A FARE DIECI FIADONI GRANDI D'VOVA, ET FORMAGGIO.

PIGLIA Libre quattro di Formaggio duro grattato, e Voua vinti, e libra vna di Buttiero freſcho, e libra meza di Zucchero, & oncie quattro de acqua roſa, e libra meza di Vua paſſa monda, & oncia meza di Peuere piſto, & incorpora bene ogni coſa inſime, e fa le tue ſpoglie, e Fiadoni inroſellati, e cuoceli come s'e detto diſopra.

A FARE DIECI PIATI DI GVANTI OVERO RETICELLE.

PIGLIA Libre due e meza di farina biancha, & oncie quattro di zuccharo, et Torli sei d'Voua, & libra vna di buttiero frescho, anchora che il Dileguito, quando e buono, sia migliore, & acqua rosa, oncie tre, et vn gocciolo di Zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa le spoglie e tagliale grandi e picciole secondo che tu le vorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di Dileguito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di Zuccharo.
Le reticele farai col terzo meno di Robba per coprirne o Torte, quando non li vorrai fare spoglia disopra, o per coprire tortelle brusche od'altro, & impastato che le hauerai, farai le spoglie, poi le taglierai a liste larghe vn dito, e longhe secondo che vorrai, e le frigerai in Dileguito.

A FARE DIECI FIORDELIGI, ALLA FRANCESE.

SERVARAI L'ordine che, e detto nelle Tartarette alla Francese in questi fiordeligi, hauendo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del fiordeligi.

A FARE DIECI PIATI DI TEGOLE DI PASTA DI MARZAPANO, Finte de Fasoli.

PRIMA Farai due spoglie come quelle de i Guanti, e pigliarai libra vna e meza di mandole ambrosine pellate e piste, e libra meza di Zuccharo bẽ incorporato insieme con vn poco d'acqua rosa, e gliandarai distendendo suso la spoglia piccioli come e vn dado, longi poco l'uno da l'altro, quanto sono i Fasoli nelle tegole. Poi li voltarai sopra la spoglia, e la tagliarai con le speronella, stretta e longa, come sono proprio le tegole de i Fasoli, quãdo sono maturi. Poi con le ma

piacera. Poi li frigerai in libre tre di Buttiero, ouero Dileguito, e cotti li imbandirai ponendoli sopra libra vna di Mele purgato, e poi libra meza di Zuccharo sopra il Mele.

A FARE DIECI PIATI DE FIADONCELLI D'ALTRA SORTE.

PRIMA Farai le spoglie, che hai fatto in quelli di morolla sopra detti, Poi piglia libre due d'Vua passa monda e lauata, e falli leuare un boglio nel vino, e se sara dolce, sera migliore. Poi piglia libra meza di Zuccharo, & oncie sei de Pignuoli mondi ben lauati, a sei Torli d'Voua, & oncia vna di Canella pista fina, e vn quarto de Peuere pisto, & oncie sei di Buttiero, Poi in farle seruarai l'ordine sopra detto, & in cuocerle in Buttiero, e poneli la mele, & Zuccharo come e detto disopra.

A FARE DIECI PIATI DI ROSONI DI PASTA DA GRASSO, ET Da Magro.

PER Fare dieci Rosoni grandi, ouero trenta piccioli. Piglia di fiore di Farina libre due e meza, e dieci Torli d'Voua, & oncie quattro di Zuccharo & oncie quattro d'acqua rosata, & oncie quattro di Buttiero, ouero Deleguito & vn poco di Zaffarano, & impastata che l'hauerai, ne farai spoglie sottili tanto quanto sia possibile, poi ne tagliarai liste per longo della spoglia, larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta lista, diqua, & dila, lasciandola pero integra. Poi pigliarai detta lista per vn capo della mano, e la inuolgerai intorno al brazzo, ouero mano, fino al fin della lista, giungendo poi tutti dui i capi insieme della lista, Poi la farai cadere giuso della mano, attaccata pero, & ben inuolta, come e detto disopra, Poi le porrai in vna Patella della grandezza o un poco piu del detto rosone, con lib. 4. di Deleguito, ouero Buttiero, e cotte che farano, le Imbandirai ne piati ponendoli sopra fra tutte, oncie sei di Zuccharo.

A FARE

nella, ouero bussolo, lasciandoli d'intorno tanta pasta, quanto e vn dito. Poi le pi-cicarai d'intorno asserrandogli dentro il battuto, perche vanno discoperte quasi la meta disopra, e poi le metterai in vna patella ben'onta, e le porrai a cuocere, nel forno, o sotto il Testo, e cotte che seranno, le imbandirai ne i piati ponendoli di sopra fra tutte libra meza di Zuccharo, ouero le frigerai in libre quattro di butiero, ouero Dileguito, e volendo frigere sara buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A FARE DIECI PIATI DI STELLETTE GRASSE.

PIGLIA Due Pouine che siano fresche, e libra vna e meza di Formaggio grasso, e le polpe d'vno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiari d'Voua, e libra vna di Zuccharo, & un buono picico di Farina e lib. meza d'Vua passa monda, e acqua rosa, & oncia meza di Canella, & oncia meza di Peuere, & impasta ogni casa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come e detto nele altre, o semplice come vorrai, e con il bussolo farai le tue pastelle, e farai le Stelette come, e detto nelle altre, e seruarai il medemo ordine nel cuocerle.

A FARE DIECI PIATI DI FIADONCELLI, DI MOROLLA.

PIGLIA Libre due d'Vua passa monda, e ben lauata, e dalli vn boglio nel Vino, e se sara dolce sara meglio, poi mettila in un Vaso con libra meza di morolla di bue cotta, o grasso collato, e libra vna di Formaggio duro grattato & otto Torli d'Voua, & oncie noue di Zuccharo, & oncia vna di Canella pista, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spoglie nel medesimo modo che hai fatto quelle delle Cascosse, e vali ponendo sopra il pastume, e li darai due volte di spoglia, poi li tagliarai colla speronella, grandi, o piccioli come ti

bra vua di Buttiero, e farai la tua pasta.

A FARE DIECI PIATI DI STELLE DI PASTA REALE PIENE Di pastume reale.

PIGLIA di Farina bianchа libre due e meza, e quattro Torli d'voua, & oncie sei di Buttiero, e oncie tre di Zuccharo, & oncie tre d'acqua rosa, & vn poco di Zaffrano, & impastalo, e fa due spoglie, poi piglia vna libra e meza di Mandole ambrosine monde, e le polpe d'un Cappone, e non hauendo cappone tãta polpa di Vitello allesso e lib. meza di Pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di Cibibo damaschino, cauate le anime e pista ogni cosa insieme con chiari sei d'uoua, con una lib. di zucchаro, et oncia vna di Canella, et impasta ogni cosa insieme, Poi habbi le tue stampe di gesso, o di zetto, e poneli in su la stampa di sotto il battuto disopra, e poi poni l'altra stampa disopra, e tagliali la pasta d'intorno con la speronella, o con vn coltello, e le risermarai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Buttiero, o Dileguito con destrezza, che non crepino ouero le ponerai in vna Tiella onta, e le cuocerai nel forno inrosellate.

A FARE DIECI PIATI DI STELLETTE GRASSE.

PIGLIA di formaggio grasso gratato lib. cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in uno uaso con voua vinti, e libra vna e meza di Zuccharo, & d'Vua passa libra vna, & d'Acqua rosata oncie tre, & di Butiero libra meza, & oncia meza di Canella.

Poi piglia lib. due di Farina, e quattro Torli d'voua, & di Zuccharo oncie tre di Dileguito, ouero Butiero oncie tre, & acqua rosa, e impasta ogni cosa insieme, & fatto la pasta, dopoi farai vna spoglia nõ molto sottile, ne molto grossa poi andarai mettendo sopra la detta spoglia la detta compositiõe, tanto quanto seria vn Torlo d'uouo, o poco piu, e poi la tagliarai d'intorno con la spero

PASTA TEDESCHA FATTA IN DIVERSE ARMI, E CAPPE DI SANTO GIACOMO, O CROCI, E Diuersi Animali, fritte, sutte, o piene di Marzapani, o de Mariconda, o Crema, o d'altro Pastume, per far piati dieci.

PIGLIA Libre tre di farina biancha buratata, e ponla in vno Catino, odaltro vaso netto con libre tre di latte di Vacca, e libre una di Buttiero fresco, & oncie tre d'Acqua rosa, e libra vna di Zucchero, & un poco di Zaffarano, & Voua vinti, dieci con Torli, e chiaro, e dieci con Torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto vaso, che diuenga come vna colla, poi habbi libre cinque di Buttiero frescho, o di leguito in una Patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, e ponli a scaldare nel grasso bogliente, poi mettegli in detta colla. che se gli attaccera la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccerano da i ferri, e quando non si spiccassero bene, perche la Colla fosse troppo chiara, o troppo spessa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi li porrai sopra oncie sei di Zuccharo e dette paste si possono empire, dopoi che sono fritte, di Marzapane, o Gelatia, o Mariconda, o Crema, o d'altro, e seria meglio.

A FARE DIECI PIATI D'OFFELLE.

PIGLIA Libre due di Formaggio grasso grattato, & di Formaggio duro grattato libra una, & Voua dieci, & d'Vua passa libra meza, & di Zucchero oncie quattre, & d'acqua rosata, oncia vna, di Peuere uno sesto, et di Buttiero oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme.

Poi piglia libre quattro di farina biancha, e sei Torli d'Voua, & acqua rosata, e oncie tre di Buttiero, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cargerai di Buttiero duretto, e la inuolgerai vn'altra volta, e la cargerai similmēte di buttiero, e farai cosi da tre, o quattro volte, per sino atanto che hauerai dispensato li-

do di carne, o di pollo, o d'altro, & un poco di Del guito, & oncie quattro di Zuccharo, & oncia meza di Canella pista, & uno ottauo di Peuere, & vno ottauo di Gengeuro, e de Garofani, per la meta del Gengeuro, & un pochetto di Zaffarano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta: Poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano, dandoli il Testo caldo pian piano, come si fa a cuocere vna Torta, e cotta che sara li darai oncia vna di Zuccharo & uno ottauo di Canella sopra.

La detta viuanda potriasi anchora fare senza cassetta per variare come ponere la compositione in vn piato d'argento sopra le bragie, e darli medesimamente il Testo, e cotta che fosse, darli medesimamente il Zucchero e la Canella com' e detto disopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E non hauendo ficadetti de pollami, si potria fare de ficati di Pauero, o d'Agnello, o Capretto, o Vitello, o Porcho, tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, o Tettina di Vitella in fettine, & vn poco di persutto tagliato minuto, o simili per variare.

PER FARE VNA TORTELLA BRVSCHA, DI CODE DE GAMBERI, o d'altre richeste di Pesce.

PIGLIA Sino a quaranta code de Gamberi cotte, e monde, e fino a quattro Torli d'uoua, e soffrigeli nel Buttiero, seruando l'ordine del resto di quello ch'hai fatto in quella de ficatetti, oueramente per variare, pigliarai Milze de Luzzi, o Varrolli, o latte de detti, o ficadetti d'Anguilla, de Goi, o di Galana & altre richesta di Pesce, cō i Torli d'Voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe ancho disdiceuole, seruãdo l'ordine del resto, come s'e detto disopra nelle altre, e quando serano giorni da pesce solamente, le soffrigerai in buono Olio, e medesimamente farai la Cassetta senza Voua, con Olio, e con buono Vino biancho dolce, senza Buttiero.

ca, & le pisterai sottilmente in uno mortaio picciolo di brõzo, e le cõgiungerai colle specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de Coralli rossi, & altro tanto di Perle macinate, & ogni cosa messederai insieme nel mortaio di Bronzo, & riporrai in uno scartozzo.

Poi pigliarai le polpe d'uno cappone cosi intiere, & in uno forno che sia tepido le lasciarai tanto che siano ben'asciutte, poi le piglierai, e le tagliarai grossamente, & bene le bagnerai con agresto, & acqua rosata, & un'altra volta le porrai nel forno, sino a tanto che siano brustellate, poi le porrai in uno mortaio di marmo, et sottilmẽte le pisterai, et pistate che sarãno, le riponerai nella prima pasta.

Poi pigliarai libra vna e meza di Zucchäro buono biancho, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, et spumato che sara, lo fara bogliere sino a tanto che sara cotto, a cotta de Manus Xpi. Et li butterai la prima pasta, mescolando pero sempre con vna Cazzolla, & dopoi gli aggiungerai le polpe de Capponi, dandoli drieto la farina, & vltimamente le specie d'Aromatico rosato, & Canella, & seme, & Coralli, & Perle, sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A FARE VNA TORTELLA BRVSCA, DE FICATETTI, O D'ALTRE Richeste.

PRIMA Farai vna Cassetta, come forno quelle de pastelli alta due dita, & alquanto piu della grandezza d'un piatelletto commune, com'e uno sfogliatino, ouero un Ritortele alla Melanese, della pasta, di cui s'e detto nel Ritortelo alla Melanese: Poi piglia sei Ficadetti de Pollastri, e Creste, & altre simili cose, e sino a quattro Voua non nate, quando e tempo di Galline, e quando non e tempo di Galline, farai quattro Voua dure, e pigliarai i Torli, e farai dare a tutte queste cose vn buglietto. Poi le metterai in vna pignata, con quattro oncie di Deleguito, & herbe oliose minute, con oncia una e meza d'Vua passa bẽ netta, e farai un poco soffrigere, poi metterai ogni cosa in vn vaso, con sei Torli d'uoua ben battuti, con succo d'otto Naranci, ouero buono agresto, & un poco di bruo-

A FARE DIECI PIATI DI CASATELLE OVERO DIECI Tortelle.

PIGLIA Quattro Pouine fresche, & di Formaggio grasso libra vna, e meza, & Vuoua quindici, & di Zuccharo libra meza. d'Vua passa libra meza, d'acqua rosa oncie quattro, & di Buttiero libra meza, & oncia meza di canella, & vn quarto di Peuere, & un poco di Zaffarano, e componi bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, osseruando il medesimo ordine che fu seruato nelle Cascosse, & hauerai vn bussolo grande da tagliare le dette spoglie, come sono quelli da Tortelli, poi li metterai il battuto sopra, lasciandoli tanta pasta intorno, che tu le possi spicicare. Poi le metterai in una Tiella onta, e le porrai a cuocere nel forno, o sotto il Testo, e come serano quasi cotte, li porrai sopra oncie sei di zuccharo, e poi le finirai di cuocere, e volendo le potrai fare in guisa di Tortelle, con due spoglie, cioe una disotta, e una disopra, e grandi, e picciole, come uorrai.

A FARE CONFETTI, RESTAVRATIVI, IN GVISA DI TORTELLETTI, ouero Morselli.

PIGLIA oncie tre d'Anime di Melone monde, e ben nette, e oncia una e meza d'Anime di zucche ben mondi, e nette, e oncia una de Pistacchi pelati, e oncia una de Pignuoli bē netti, e queste cose tutte porrai in vn Mortaio di pietra, e con un pistone di legno siano sottilmēte piste, tt riposte in uno piatelleto.

Po pigliarai oncia una di farina d'Amito, e la pisterai da sua posta.

Poi pigliarai uno scropulo di Specie d'Aromatico rosato, & due scropuli e mezo di Cauella fina, e queste due cose anchora seruarai da sua posta in vno scartozzo di carta.

Poi pigliarai di seme di Induuia meza dramma, & altro tanto di seme di Lattu-

TRVFFOLO PER FARE TORRE, CASTELLI, PEGNE, *& altre cose.*

PRIMA *Pigliarai fiore di Farina, & la impastarai con Voua battute, Zuccaharo & acqua ro, & vn pochetto di Buttiero, secondo la quantita di che le vorrai fare, & con vn poco di Zaffarano, e impastata che la hauerai, ne farai pezzi grandi, come dadi, e li lasciarai vn buon pezzo fatti, che si sughino bene. Dopoi li frigerai in grasso buono ben collato, o Buttiero, o bon Olio, e poi che li hauerai leuati della pattella, li lasciarai vn poco seccare, e poi che serano secchi, li refrigerai in mele bẽ chiarificato, e ben collato, e poi che serano refritti nel mele, ne fabricherai vn Castello, o Torre, o altra cosa che ti parerai, tenendoli sbrosfati sempre d'aqua rosa, Zuccharo, e Canella.*

A FARE DIECI PIATI DI CASCOSSE.

PIGLIA *Di Farina biancha libre due e meza, e quattro Torli de Voua, & oncie quattro di dileguito o Buttiero, & oncie tre di Zuccharo, & oncie tre d'acqua rosa, & vn poco di Zafarano, & impastata che l'hauerai farai due spoglie grossette, poi pigliarai libra vna di mandole ambrosine monde, e libra vna d'Vua passa, e libra vna de Pignuoli mondi, e le polpe d'un buon cappone, et oncie sei di Zucharo, & oncia una di Canella fina pista, e pesta bene ogni cosa insieme, con vn quarto di Peuere, e Dieci Torli d'Voua, e messederai bene ogni cosa insieme, con libra meza di Buttiero accompagnato: Poi farai le dette spoglie a liste longhe vna spana, e larghe tre dita, e l'imperai del detto pastume, lasciando bene della pasta da i lati per poterli asserare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in vna Tiella onta, inrosellandole, con vn Torlo d'Vouo, e vn poco di Buttiero, & Zaffarano, & acqua rosata, e poi le porroi a cuocere nel forno, o sotto il Testo, con gran destrezza, perche non creppino.*

E volendole fare di giorno da pesce, lasciarai il Deleguto, e le polpe di

gli aggiungerai altra acqua, tanto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra vna tauola per spacio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli andarai ponendo a poco, a poco libra meza di Pignuoli mondi ammaccatti. Poi piglierai due Vasi, e li metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi la batterai per spatio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in dieci Mantegate, ouero Crescentine, come vuoi dire. Poi piglia libra meza di Buttiero disfatto, & ongi il fondo d'vna Tiella grande, & pongliela dentro, & ongi anchora esse disopra, e poi ponle a cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche vanno cotte adaghio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di Zucchаro fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.

A FARE DIECI RITORTELLI ALLA MELANESE PIENI E VVOTI.

PIGLIA Libre quattro di fiore di Farina, & Torli dieci d'Voua, & di zuccharo oncie due, & di Buttiero oncie sei: & d'acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola vn pezzo. Poi ne farai diece parti, in dieci spoglie. Poi pigliarai di zuccharo oncie otto, & di Canella pesta oncie due, & de pignuoli mondi libre due, & d'Vua passa lib. vna, e messederai tutte queste cose insieme: Poi ligiermente cargerai le dette spoglie di questa Compositione, vngendole prima con lib. vna di Buttiero freschо disfatto. Poi ne farai vn Tortiglione, a guisa di zaldone ad vno, ad vno, poi li farai in rottella, ponẽdoli in due Tielle onte, non potendo stare in vna, egli andarai stendendo colle mani destramente, ponendoli tra disotto, e disopra libre due, di Buttiero, e poi le porrai a cuocere, e come seran quasi cotti, li porrai sopra lib. vna e meza di zuccharo. E per variare alcune volte vn poco di Persutto minuto, o Datteri, o cibibo tagliato in pezzi, o daltro, secondo che ti parera, e se sara di Quaresima, o Vigilia, li farai colla pasta, come si fanno i Fiadoncelli magri, come ti sera mostrato, & ancho li potrai fare vuoti, a guisa delle sfogliatine per variare.

TRVFFOLI

cotte, e cosi farai similmente sopra detta spoglia cotta, gettandoli detta Compositione, e poi disopra etiamdio l'altra spoglia cotta con detta compositione, e come hauerai finiti i solari, li ponerai sopra oncie otto di Buttiero disfatto, & la ponerai sopra la spoglia cruda, con oncie quattro di Buttiero disopra, & la ponerai a cuocere, e quando sera quasi corta, piglia oncia vna, e meza di zuccharo, e due Torli d'Voua, e acqua rosata, e datogli vna rosella disopra la finerai di cuocere, e quando sera quasi cotta, li ponerai sopra Canellino, o Anesi confetti.

PER FARE DIECI PIZZE SFOGLIATE.

PIGLIA La mollena di quattro pani boffetti bianchi, & ponoli ammoglio in acqua tepida, e piglia libre tre di fiore di Farina, e Torli dieci d'Voua e libra vna di Buttiero fresco, et oncie tre d'acqua rosa, e oncie sei di Zuccharo, e impastarai ogni cosa insieme con la mollena, e ne farai vn pastocello, come se uolessi fare vna spoglia da lasagne, e cosi farai vna spoglia piu sottile che potrai. Poi hauerai di Buttiero fresco libra. vna e meza disfatto caldo, e lo getterai sopra la detta spoglia, e la lasciarai poi infredire. Poi farai vn tortiglione per la longa della spoglia, e lo tagliarai in dieci pezzi: Poi farai le tue Pizze sfogliate. Poi hauerai vna padella con libre quattro di Buttiero fresco, e li frigerai dentro dette Pizze sfogliate, e come serano fritte, li porrai libra meza di Zuccharo sopra fra tutte.

A FARE DIECI MANTEGATE

PIGLIA De Pignuoli ben netti, e mondi, libra vna, e pestali nel mortaio, ne farai come vn latte, con oncie sei d'acqua rosata. Poi pigliarai libre tre di farina biancha, e torli dieci d'voua, e lib. vna di Zuccharo, e lib. meza di Buttiero frescho, e di specie d'ogni sorte, oncia vna in tutto, e oncia vna di leuaturo, et vn poco di sale, poi pigliarai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e cosi impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa,

che la detta sfogliata si puo fare anchora con vn suolo solo di robbe, e due spoglie: Quiui la Mortadella di figato, e buonissima, in vece di Persutto.

VN'ALTRA SFOGLIATA SVTTA DOPPIA BVONISSIMA.

IMPASTA La pasta come hai fatto a fare quella della sfogliata sutta, e fanne sei spoglie, ma quella di sotto sia vn poco piu ferma delle altre, e ponila sul suolo, ouero suso vna Tiella che sia onta, & habbi libre due di Formaggio tumino tagliato in fettine sottili, & habbi oncie sei di zuccharo grattato, e oncia vna e meza di Canella fina pesta, laquale messederai co l zucchairo, poi ongi la spoglia, che hai posta nella Tiella, con oncie due di Buttiero frescho, e poi metti la terza parte delle fette di Formaggio, e la terza parte del zucchairo e Canella, e poi metterai due spoglie fritte l'una sopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del Formaggio: zuccharo e Canella sopra: e poi sopra detto altro solaro, due altre spoglie, come medesimamēte hai fatto alle altre, & oncie tre di Buttiero. Poi metterai l'altra terza parte, del Formaggio, zuccharo e Canella sopra dette spoglie. Poi gli metterai la detta altra spoglia sopra, e oncie tre di Buttiero sopra detta spoglia, e la porrai a cuocere, e cotta che sara, gli porrai oncie tre di zucc. sopra.

A FARE VNA SFOGLIATA DOPPIA DELLA QVALE ANCHE SENE Puote seruire per Torta.

PRIMA Farai la tua pasta, con libre tre di Farina, & oncie tre di zuccharo, con sei Torli d'Voua, & di Buttiero oncie quattro, e d'acqua rosata oncie tre, e poi fa quattro spoglie, e due ne frigerai in quarto nel Buttiero, ouero distrutto, perche non si potriano frigere intiere, et poi ponerai vna delle crude nella tua Tiella onta, & hauerai libra vna e meza di mandole ambrosine pistazzate, colle quali congiungerai oncie sei di zuccharo e di Canella oncia vna e meza, poi l'andarai gettando sopra detta spoglia, & dopoi gli porrai vna spoglia delle

vna ſpoglia nella Tiella, e egli metterai ſopra oncie due di Zuccharo, & vn quarto di Canella fina, e oncie due d' Vua paſſa monda, e poi ſopra li metterai meza lib. di buõ Perſutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine de latticini di Vitello cotte, o d'occhi di Vitello, o di tettine di Vitella, o di l'uno, e de l'altro, ſe ne hauerai, e fa vn ſuolo ſopra la ſpoglia, tramezandoli le fettine del Perſutto ſeco, e fatto il ſuolo, poneli ſopra oncie due di Zuccharo, & vn quarto di Canella, oncie due d' Vua paſſa, e due de pignuoli mondi e'l ſucco di tre Naranci, ouero agreſto, & oncie tre di Buttiero freſcho ſopra, e ponendoli qualche Voua non nate, non li diſdira, e poi li metterai ſopra l'altra ſpoglia, con oncie tre di Buttiero freſcho ſopra, e poiche l'hauerai cotta, gli ponerai oncie tre di Zuccharo, ma auuertiſſi, che quando non ti aggrauaſſe la ſpeſa: Queſta sfogliata ſeria migliore con due ſuoli, ponendo vn'altra ſpoglia tra l'uno e l'altro ſuolo, laquale ſpoglia ſarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeriaſi in quarto, perche nõ ſi cuoſono mai bene le ſpoglie crude, che ſi mettono per tramezo. Ma auuertiſſi alla robba che e andata nel primo ſuolo, & incambio della ſpolia diſopra, gli potrai mettere reticelle di paſta, lequali come ſi debbano fare ſi dichiarera in altro luoco.

A FARE SFOGLIATA DI PERSVTTO O MORTADELLA.

PIGLIARAI La paſta fatta come quella di cui ſi dice nella sfogliata ſutta, e ne farai quattro ſpoglie, due groſſette, e due ſottile, e porrai vna delle groſſette nel fondo della Tiella onta, poi hauerai vna libra di Perſutto, o Mortadella tagliata in fette minute, e libra vna di Formaggio tumino tagliato in fettine, ouero vna pouiua tagliata in fette, e la diſtenderai ſopra la detta ſpoglia, compartendo l'vno con l'altro, e poi gli metterai ſopra oncie tre di Zuccharo, & di Canella oncia meza, & d' Vua paſſa oncie tre, poi metterai due altre ſpoglie ſopra la detta robba fritte inquarti, come ti diſſi nell'altra ſpogliata, e poi li farai ſopra vn'altro ſuolo, con altro tante robbe, come, e ſtato nel primo, e poi gli metterai ſopra l'attra ſpoglia, e poi ſopra la ſpoglia oncie tre di buttiero freſco, e la farai cuocere, & come ſera cotta, gli porrai oncie tre di Zucchero ſopra, & auuertiſſi

di Canella, in tanto che vna meza gucchiara faccia in tutto. Poi si osseruara l'ordine, come s'e fatto nelle altre Sfagliate, e sfogliatini. Eccetto che auanti che si pongano a cuocere, se gli porra oncie tre fra tutti de Pignuoli mondi maccati, cosi disopra via.

A FARE VNA SFOGLIATA, SGROSTATA, DE PIZZONI, DELLA Grandezza della Sutta.

PIGLIA Libra vna di Farina bianca, oncie due d'acqua rosa, e oncie sei di Buttiero frescho, e Torli d'Voua quattro, & oncie due di Zuccharo, e farai vna spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, Poi habbi due paia de buoni Pizzoni allardati, cotti arrosto morbedetti, e falli in quarti. Poi poneli in vna cazza stagnata, con meza libra di Buttiero frescho, ouero con meza libra di grasso collato, & il succo di quattro Naranzi, e non hauendo Naranci, con vn poco d'agresto, & oncie tre di Zuccharo, e meza oncia di Canella, e li soffrigerai vn pochetto, poi hauerai meza libra di buon Persutto tagliato in pezzoli grossetti, e li porrai sopra la spoglia nella Tiella, con li quarti de i Pizzoni, e li getterai sopra il sapore, aggiungendoli poi disopra, oncie due di Zuccharo, e la meta della meza oncia della Canella sopra detta, perche nel principio ne metterai vno quarto nel sapore, e poi farai un'altra spoglia piu sottile della prima, e gliela porrai sopra, facendola cuocere con destrezza, o nel forno, o sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sara li porrai sopra oncie tre di Zuccharo, ma auuertissi che nel sapore, doue vanno soffritti li Pizzoni, gli vuole oncie due d'Vua passa monda, e oncie due de pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio.

A FARE VNA SFOGLIATA SGROSTATA DE OCCHI, O LATTICINI di Vitello, o Tettina di Vitella.

PRIMA Farai la pasta sfogliata, come e detto disopra, e ne metterai

A FARE VNA SFOGLIATA SVTTA, DI DIECI PEZZI, OVERO, A fare dieci Sfogliatini.

PIGLIA Libre due e meza di Farina, di Zuccharo, oncie due, de Acqua rosa oncie due, Torli d'Voua numero. 6. di Butiero oncie. 6. e impasta bene ogni cosa insieme, e fanne vna spoglia sottile, & habbi vna libra di Buttiero disfatto, & gettalo sopra la spoglia, e poi inuiluppa, come faresti vn Zaldone, e falla in vna rotella, e ponila suso vna Tiella, o Suolo, e poi con le mani distendila sopra detta Tiella, o Suolo, e mettili vn'altra meza libra di Buttiero sopra, e poi ponila a cuocere, o nel forno. o sotto il Testo. E quando sera quasi cotta, li porrai oncie tre, di Zuccharo fino sopra, e poi gli darai vna caldasi, che finisca di cuocersi, & sara fatta.

A fare dieci sfogliatini, osseruarai l'ordine sopradetto: Circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, & farai come si fa nella grande, compartendoli la Robba, come anchora s'e fatto nell'altra. Ma bene e vero, che li andaua di piu di lib. meza di Buttiero, e lib. meza di Farina, e oncie due di Zuccharo, a fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste diche si parla, che oltre l'acqua rosata se gli habbia a sodisfare secondo il bisogno dell'altre acque: E quando non volesti in alcuno adoperare acqua rosata per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il vero ordine.

A FARE VNA SFOGLIATA CATELANA, OVERO DIECI Sfogliatini.

LA Sfogliata Catelana, o Sfogliatini che si fanno solo per variare, si comporrano in questa guisa, togliendo la predetta pasta, nell'impastare, gli si porra succo di bieta, o di Prasomeli, si che sia fatta verde: E quando sara distesa la spoglia, innanzi che s'inuolga, gli si porra tre oncie d'Vua passa per dentro, & vn poco

2. Voua. numero. 25. di buttiero, oncie. 4. e queste cose insieme grammerai molto bene. Poi farai le tue Brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare, con gran diligenza. Et dopoi che saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le getterai dentro dette Brazzatelle a cuocere, e come verrano disopra, le cauarai fuori, et le porrai in'acqua frescha, e quando d'iui le leuerai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, sera buona opera.

A FARE, SOSAMELLI PERFETTISSIMI NVMERO. XXXVI.

PIGLIA Libre. 1. di Farina biancha, e libre. 2. di Zucchcaro pisto, e ben passato per lo sedazzo, et oncia. 1. di Canella fina pista, e due picicotti di Peuere pisto, e tre Torli d'Voua, et vno c'ol chiaro, et vno ottauo di peuere lõgo, et acqua rosata mescolata con vn poco di sale, et cõ diligenza fa la tua pasta vn poco duretta, e menala molto bene. Poi habbi la stãpa, e fa quello che vuoi stãpare. E ponẽdoli vn pochetto di Muschio, serano migliori: Poi metteli a cuocere nel forno sopra vna asse picciola.

A FARE MOSTAZZOLLI DI ZVCCHARO.

PIGLIA Di Cedro cõfetto tagliato minutamente libre. 3. di Melle collato libre. 3. di Peuere. 5. ottaui, di Zaffarano Scrupulo vno, di Cinamomo, tre quarti d'oncia, di Muschio tre grani, di Farina tanto che basti ad impastare dette robbe. Poi farai i Mostazzoli grandi, et piccioli, come a te piacera. Poi li farai cuocere come i pampapati, ma questi si fanno d'oncie. 4. in. 6. l'uno, e non piu grandi.

COMPOSITIONE DELLE PIU IMPORTANTI VIVANDE.

PRIMA PER FARE CINQVANTA PANI DI LATTE E Zuccharo di Oncie noue L'uno.

FATTO Che hauerai la tua Sconza, o leuaturo, piglierai di fiore di farina buratata libre. 35. e tanto meno quanto meno sara quella di che hauerai fatto il leuaturo, e libre. 6. di Zuccharo ben bianco, e Torli d'Voua. 75. e libre. 3. d'Acqua rosata, e libre. 6. di Latte fresco, e oncie. 6. di butiero fresco, e impasterai il tuo Pane, e auuertirai bene, che l'acqua, o latte non scottasse, e farai anchora che i Torli d'Voua sian caldetti, & li scalderai, ponendoli nell'acqua calda e li porrai il cōueniente sale, e farai la pasta, si che nō sia ne dura, ne tenera, ma piu tosto ch'habia del saldetto, e la gramarai molto bene, e poi farai il tuo pane, e lo lasciarai ben leuare, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo Giuditio stia bene, e questo pane, e piu bello a farlo tondo, che in torto, o in pinzoni, sia dopoi piu grande, o piu picciolo, come tu vorrai: ti gouernerai adunque secondo questo modo, che e prouato.

BRAZZATELLE, DI LATTE, E ZVCCHARO.

A fare. 50. Brazzatelle, di oncie. 4. l'una. Pigliarai libre. 15. di fiore di farina, d'Acqua rosa oncie. 3. di latte libre. 3. e di Zucchar bianco libre

ragionare, questo solo e da sapere, ch'io nõ spendero Tempo, o fatica in descri
uere diuerse minestre d'hortami, o legumi, e in insignare di frigere vna
Tencha, o cuocere vn Luzzo su la gratella, o simili altre cose, che
da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma
solo parlero delle piu notabili viuande: & piu importanti, co
me la seguente nostra Tauola ne potra dare manifesto
segno. Nellaquale il nome di tutte e chiaramente de-
scritto. Ma prima ragionamo del pane, del-
le Brazzatelle, & de Sosamelli, e Mo-
stazzolli di Zuccharo, che pri-
mieramente anchora s'usa-
no sopra le Tauole.

AVENDO NEL PRECEDENTE Ragionamento descritto molti & diversi Conuiti: Ne iquali intrauenìuano molte viuande, Composte variamente di diuerse cose, per dare chiara notitia di fare ogni grande, o picciolo conuito, si di grasso, come di magro, secondo la commodita e varieta de Tempi, o de Paesi. E necessario anchora ch'io mostri, come si debbano comporre tutte le predette viuande, & altre molte, che vi si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbano essere meno di tre cento, e trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potra acconciamente, & horreuolmente imbandire, ogni gran conuito di qualunque Prencipe si voglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi, e misure, lequali si debbano poi variare, come rechiedera la quantita di che si vorrano fare, doue e da sapere che se fosse alcuno Gintil'huomo mezano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col Terzo meno de Zucchari & spitiarie, & anchora colla metade di dette robbe, nellequali pero tutte si deue questo osseruare, che li sia sempre il conueniente sale, comune condimento in ogni viuanda. La onde se fosse etiandio alcuno, a cui grauasse la spesa del Zucchario nelle compositioni, nellequali e bisogneuole, deue sapere che si potria fare ancho cō mele, saluo se non fossero o mangiari bianchi, o Risi Turcheschi, o Torte bianche, o sapori biāchi, o cose altre simili, che dal mele nel proprio colore fariano macchiate. Le altre tutti senza il Zucchero in ogni modo si potrano fare, egli e ben vero che come nelle Gelatie, nelle Genestrate, nelle Suppe dorate, nelle sfogliate doppie, ne i Pastelli sfogliati, & molte altre viuande piu si conuiene il Zuccharo, ch'el mele; Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbesi seruire del mele, nelle loro compositioni, mettendo pero disopra a Tutte il Zuccharo, doue si conuiene. Anchora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il Zucchario, come in ciaschaduna chiaramente si fara manifesto. Dellequali prima ch'io incomincia a



Mentre si mangiauano Confetti, La mia Consorte mãdo due Cestelli con pac chetti di fiori numero. 27. tra finti, e veri profumati. Vno all'Illustrissimo Signore Duca. & vno all'Illustrissimo Signore Prencipe, iquali Sua Signo ria dispensorono fra i comensali.

Mentre si stette dietro a questa burla de i Pachetti, fu adacquata, sgombrata, e spazzata la Salla, e andorno a balare, et balorno fino ad hore noue. Alle hor re. 9. fecero vna Collatione d'Acqua Zuccharata, Vua frescha, e Pome, & altre cossette. Poi ogn'uno ando a casa sua bene sodisfatto

HORA E da sapere che ne i Banchetti del Carneuale sempre si facea alcuna festa inanti, o Torniamento, o Giuoco di Calesselle, o che si fosse, o si combattea la Sbarra, o vn Castello o si facea la festa del Porco, o cose altre simili, ch'io per piu tosto ispedirmi, non ho voluto narrare.

Et manco mi sono affaticato in narrare le Sorti di Vini, perche adogn'uno sene daua di quello che addimandaua, o lo volesse biancho, o nero, o dolce, o bru scho, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciaschuno. 6. circa &c. questo si facea prouisioni del tutto.

Ne mi affaticaro altrimenti in descriuere altri Banchetti, per cio che questi mi paiono, a bastanza, egli e vero che si potrano fare maggiori, o minori, in anda re piu volte, o manco alla Cucina, & in portare piu Viuanda per volta, o meno, e potransi variare da Carne, e da Pesce tanto quanto parera, come a pieno mostrera a ciascheduno, la Varieta delle Viuande nel. 3. Libro, & il modo di condirle, Ma questa pero e la somma del Tutto. ✠

ALTRA VIVANDA.

Petti di Vitello pezzi.nu.7.pieni, e poi sottostati con Salami di figato arrosto aperti.7.	piati.nu.	7.
Polpette in bruodo nero, con Pistachi sopra.	piati.nu.	7.
Porchette di latte piene arrosto.nu.7.	piati.nu.	7.
Lengue di Manzo in dobba di Maluasia arrosto nu.7.e Lombi.nu.7.arrosto accompagnati in detta dobba.	piati.nu.	7.
Capirotta morella con fette di pane, e polpe di Cappone sotto.	piati.nu.	7.
Fiadoni piccioli sfogliati pieni du pastume delle Offelle.nu.35.	piati.nu.	7.
Tortelli di Pome in fette alla Tedescha con Zucchero e Canella. numero.7. piati.numero.7.		
Pastelli di Ostreghe grandi numero.7.	piati.nu.	7.
Ostreghe.numero.400.con Naranci e peuere.	piati.nu.	20.

FRVTTI, ET ALTRO.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di Lauro.	piati.nu.	7.
Oliue.	piati.nu.	7.
Vua frescha.	piati.nu.	7.
Pere quaste con Anesi confetti sopra.	piati.nu.	7.
Pastelletti di Datteri, e Cibibo.nu.35.	piati.nu.	7.
Gioncata contrafatta con Zuccharo, e Mandole, e Acqua rosa in loco di latte; mele.piati.nu.7.		
Zaldoni piccioli grossetti.nume.140.	piati.nu.	7.
Finochio, & altri frutti in aceto.	piati.nu.	7.

Acqua odorifera alle mani, poi vennero le seguenti Confettioni.

CONFETTIONI.

Confettioni in siroppo di varie sorti, libre.5.	piati.nu.	7.
Confettioni bianche di piu sorti.	piati.nu.	7.
Mastellette di varie sorti.nu.14.	piati.nu.	7.
Saluiette, e Coltelli.	piati.nu.	7.

Stechi ricamati, e profumati.

Insalata di cime di Radechi, Endiuia, Ramponceli, & altre messedancie. piati numero. 16.

Insalate di polpe di Pauoni, e Cedri tagliati con Aceto rosato, e Zucchabo, e poco Peuere piati. 16.

Salami in fette, e Lengue salate, e Persutti accompagnati. piati. numero. 7.

Fiadoncelli d'Vua passa, Cibibo Pignuoli, e Salame numero. 48. piati. nu. 7.

Polpette asciutte arrosto piene, coperte di Salsa reale. numero. 48. piati. nu. 7.

Suppe d'Vua passata coperte di Zucchabo e Canella. piati. nu. 7.

Pernici numero. dodeci arrosto nel mirasto in pezzi. piati. numero. 7.

Pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di mangiar biancho. numero. 28. piati. numero. 7.

Ceruellati Ducali numero. 7. e bole di Cengiale, e latticini di Vitello fritti, accompagnati. piati. nu. 7.

Pizzoni Casalenghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti. nu. 28. piati. nu. 7.

Qui si diede Acqua odorifera alle mani, e stettero vn pezzo sopra questa Viuanda poi si leuo la Insalata, e Salami, e venne l'altra Viuanda.

ALTRA VIVANDA.

Polastrelli. numero. 28. e Tomaselle. numero. 30. accompagnate. piati. nu. 7.

Capponi senza ossi. numero. 7. con Salami di carne fette spacati, con fette di pan sotto. piati. numero. 7.

Fagiani arrosto. numero. 7. e morelli. numero. 28. di Salzizza gialla accompagnati. piati. numero. 7.

Suppa dorata reale. piati. numero. 7.

Tortelle brusche di figatelli, & altro, con Zucchabo e Canella dentro, & disopra. piati. numero. 7.

Caprettini di latte integri. arrosto pieni. nu. 7. piati. nu. 7.

Vno Pauone arrosto in pezzi, coperto di sapore biancho, salsa e Mostarda, Impresa di Sua Eccellentia. piati. nu. 7.

Totelletti ne i piati con Zucchabo e Canella sopra. piati. nu. 7.

D'Oliue.	piati.	20.
Di Mandole, e Pignuoli mondi lauati in Acqua rosata.	piati.	20.

Di Codogne in quarto cotte in pignata con vino dolce, Zucharo e Canella sopra. piati. 20.

Di Stechi profumati.	piati.	20.

E Quiui si leuo vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, e si diede Acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le Confettioni, tra lequali erano.

Di Confetti siroppati di varie sorti. lib. 15.	in piati.	20.
Mestellette di Marene. 20. Mastellette di brogne. 20. di Gelatia di Codognata, Mastellette. 20.	in piati.	20.
Coltelli, e Saluiette.	in piati.	20.

E Quiui fu fatta vna Musica di Voci, e Stromenti.

FESTINO FATTO ALLI 14. di Febraio. 1548. che fu il giorno di Carneuale, per me Christophoro in casa mia, all'Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Nostro, all'Illustrissimo Signor Prencipe, & ad altri Signori, & Gintil'huomini, e Gintildonne, che furono al numero di Ventisette alla prima Tauola, doue si fecero sette piati di viuanda come appresso sera notato.

In prima fu recitata vna Comedia in sala, doue era vna bellissima Scenetta, Laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata, la notte, opera di M. Girolamo Paraboscho, da Bologna. Laquale fu molto piaceuole, ridicula, e bene recitata, con le sue Musiche. Et intermezzi oportuni e necessarii. Laqual Comedia si comincio a hore. 24. e fini a hore. 3. & mezza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata vna Tauola, con le sottoscritte robbe, cioe.

Prima due Mantili l'uno sopra l'altro, furono posti sopra la Tauola, laquale era allumata da quattro Lucerne d'Argento di Sua Eccellentia, attaccate al solaro per non li impedire la vista, e sopra vi erano quattro Salini d'argento.

Vna Saluietta, e Coltello, vno pane intorto, & vna Crescentina di butiero, Zucchcaro e torli d'Voua per persona.

Ritorteli alla Melanese grandi pieni numero. 20.	in piati.	20.
Di Maccheroni alla Napoletana cotti nel latte, con butiro, & Canella Zuccharo e formagio sopra.	piati.	20.
Suppe di brogne fresche. 20.	in piati.	20.
Gambari grossi. 400.	in piati.	20.

Poi seguito la Seconda Viuanda, & furono portati.

Rombi. 20. Passare. 40. fritte, coperte di sapore giallo Imperiale.	in piati.	20.
Pastatelle d'Vua passa, Datteri, e Pignuoli. 120.	in piati.	20.
Luzzi. 20. pieni arrosto nello spiedo con sapore di sabba, e Aceto e prasomeli sopra.	in piati.	20.
Di Tortelli alla Lambarda.	piati.	20.
Di Carabazzata di Meloni.	in piati.	20.
Di Raine grosse allesse, pezzi. 40. coperti di sapore bianco.	in piati.	20.
Di Pere guaste.	piati.	20.
Ceuali aperti misalti fritti caldi numero. 80.	in piati.	20.

Doppo laquale venne la Terza Viuanda, in cui erano.

Tortelle. 20. di Fasoli.	in piati.	20.
Frittadi di Cauiaro. 20.	in piati.	20.
Di Guanti.	piati.	20.
Di Minestra di Luzzo.	piati.	20.
Di Tomaselle da pesce.	in piati.	20.
Di Gelatia chiara.	piati.	20.
Pastelli. 20. d'Ostreghe.	in piati.	20.
Di Vermicelli di butiero lauato d'acqua rosata, & Zuccharo.	piati.	20.
Di lattemele.	piati.	74.
Di Neuole, e Zaldoni.	piati.	74.

Poi giunsero le Frutte, cioe.

D'Vua di piu sorti.	piati	20.
Di Persiche.	piati.	20.
Di Pere.	piati.	20.
Di Formaggio.	piati.	20.

D'Oliue.

DESINARE CHE FECE IL Magnifico Cōte Bonifatio biuilacqua, a lanzagallo di Sabbato alli. 8. di Settembre. 1531. il giorno della Natiuita della Gloriosa Vergine. Allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ciartres & all'Illustrissima Sua Consorte, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, e a Monsignore di San Benedetto, Imbasciatore del Re Christianissimo, & al Conte Hannibale di Nuuolara, & al Conte Claudio Rangone, e altri Gintil'huomini, & Gintildonne, che alla prima Tauola, furono al numero di. 74. oltre iquali si diede la prouisione per la Illustrissima Madama, e sua Famiglia, allaquale si fece la cusina da sua posta, e doppo il disinare andarono oltre po, ad vna Cazza di Cengiali, a Marara, (Anchora che esso Conte non hauesse hauuto tempo di poter mandare per Trutte, e Carpioni, & altri pesci, a i Laghi.)

Apparata la Tauola con Due mantili, Saluiette, Coltelli, e Salini, fu posto sopra essa.

Pan'intorto, vno per persona, & vna Bracciatella.
Marzapanino picciooi biscotato, vno per persona.
Di Fichi. piati. 20.
Meggiette accarpionate con foglie di Lauro sotto, e sopra numero. 60. in piati. 20.
Pastelli d'Anguille. 20. piati. 20.
Pastelletti. 80. sfogliati piccioli pieni di farro, alla Turchesca. in piati. 20.
Puuine di butiero. 40. nelle puuinarole. con Zuccharo fino sopro. in piati. 20.
Voua piene schiappate. 100. con sapore sopra. in piati. 20.

Quando si diede Acqua odorifera alle mani, e venne la Prima Viuanda, cioe.

Tartarette. 20. alla Italiana. in piati. 20.
Orate. 80. fritte con Naranzi. 40. spacate sopra i piati. in piati. 20.
Di Meggie in brodetto alla Comachiese. piati. 20.
Cōde di Luzzo grandi in dobba fritte. numero. 20. con Limoni tagliati, peuere, e aceto sopra. in piati. 20.

Di Petti di Vitello pieni, alla Lombarda pezzi. 8. in bruodo con Mortadelle
gialle accompagnate. in piati. 10.
Tortelle di pane. numero. 10. in piati. 10.
Di Lonza cauezzi. 10. in piati. 10.
Pastelli di Codogni. 10. in piati. 10.
Di Guanti. piati. 10.
Di Salsa verde dolce. piati. 10.

Poi giunsero alla Terza Viuanda.

D'Oliue. piati. 10.
D'Vua fresca. piati. 10.
Di Pere caroele, e Pome paradise. piati. 10.
Di Formaggio. piati. 10.
Pastelli grandi d'Ostreghe. numero. 10. in piati. 10.
Ostreghe. 200. fritte, coperte di Camelino. in piati. 10.
Vermicelli di butiero lauato in acqua rosa, e Zuccharo, con Zuccharo fino sopra. in piati. 10.
Di Lattemele. piati. 20.
Di Neuole, & Zaldoni. piati. 20.

E Quiui si leuo vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le Confettioni, cioe.

Di Confettioni in siroppo. libre. 8. in piati. 10.
Di Codogni in quarto Mastellette. 10. di Marene in Gelatia mastellette. 10.
accompagnate. in piati. 10.
Di Brogne in sapore Mastellette. 10. con Persiche confette intorno accompagnate. in piati. 10.
Coppette picciole. 10. in piati. 10.
Coltelli, e Saluiette bianche.
Stecchi profumati.

Poi venne la Collatione per la notte, cioe.

Confettioni bianche, & in siroppo, & Acqua Zuccarata,
con Saluiette e Coltelli.

CENA CHE FECE IL MAgnifico Conte Giulio Sacrato, all'Illustrissimo Signor Duca di Ciartres, & Al Reuerendissimo Archiepiscopo Di Melano. & all'Illustrissimo Signor Don Francesco Fratelli, & altri Gintil'huomini, & Gintildonne che furono al numero di quaranta alla prima Tauola e fu di Giobbia. 1530. nel Carneuale.

Apparata la Tauola con due Mantili l'uno sopra l'altro, seli posero sopra, le robbe sottoscritte, cioè, Saluiette piegate a uarie fogie, e sopra ciascuna, era vno Mazzolo di fiori di seta, & d'Oro profumati, Bossettini sei per persona, e vno Zuccarino da Monache.

Di Marzapani biscottati pezzi. 40.

Insalata di Cappari Tartuffole, e Cibibo, vna per persona.

Insalata d'Endiuia, Cime di Radichi, e Cedri tagliati minuti, vna per persona.

Pastelli di Fagiani caldi. 10. piatelli. 10.

Lingue di bue salate in pezzi tagliate. in piatelli. 10.

Di Polpe di Capponi arrosto in fette fritte con succo di Limoni, e Limone tagliato, e Zucchāro e peuere sopra. piati. 10.

Poi diedero l'Acqua odorifera alle mani, & nella Prima Viuanda, furono.

Tomaselle. 60. Polpette. 60. Quaglie. 40. accompagnate. in piati. 10.

Pernici. 40. arrosto, con Naranzi, e Zucchāro e Canella, sopra. in piati. 10.

Anadre domestiche appastate, coperte di Tortelletti. numero. 10. in piati. 10.

Di Ceruo in bruodo nero, con Mandole tagliate minute sopra. piati. 10.

Pastelli di Pome guaste. 10. in piati. 10.

Tortelle bruschi di figadetti, e latticini di Vitello. 10. in piati. 10.

Pipioni casalenghi in bassetta. numero. 40. in piati. 10.

Gelatia torbeda con polpe di Capponi sotto. in piati. 10.

Nella Seconda.

Fagiani. 10. arrosto imbruoazzati, con pezzi. 20. di Salzizza gialla, con salsa di pauo sopra. in piati. 10.

Pernici all'Alemana stoffate nelle pignatte. 20. in pezzi. in piati. 10.

Di Salsa di Pauo.	piatelli.	20.
D'Oliue.	piatelli.	20.

Nella Quarta Viuanda furono.

Tortelle. 20. di pome.	in piatelli.	20.
De Pastadelle di Marzapane.	piatelli.	20.
Di Pere guaste, e Pome in pastelli grandi.	piatelli.	20.
D'Astesi di mare grandi con vn motetto a oro, in schiena, che diceua Vsque. e piu non sene trouo.	piatelli.	12.
Suppe di Calcinelli.	in piatelli.	20.
Maccheroni Napoletani di pasta reale fritti con mele, & Zuccharo sopra. in piatelli. 20.		
Pere Caroelle. 100.	in piatelli.	20.
Di Formaggio piasentino.	piatelli.	20.
Di lattemele.	piatelli.	20.
Di Neuole, e Zaldoni.	piatelli.	20.

Et poi fu portata la Quinta Viuanda, nellaquale erano.

D'Ostreghe.	piatelli.	20.
Naranzi. 100. tagliati in pezzi, e peuere.	in piatelli.	20.

E Quiui si leuo vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede l'Acqua alle Mani, & si portarono.

Coppette. 20. in pezzi.	in piatelli.	20.
Toroni. 20. in pezzi.	in piatelli.	20.
Di Confetti siroppati. libre. 20.	in piatelli.	20.
Di Codogni e Gelatia Mastellette. 80.	in piatelli.	20.
Saluiette, e Coltelli.	in piatelli.	20.

Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

La Collatione della notte fu di Confettioni in siroppo, e bianche, e Pome, & Acqua Zuccarata, con Coltelli e Saluiette.

Capretto fritti, con di Salcizza gialla lib. 10.	in piatelli.	20.
Tordi. 80. Polpette. 120. Tortore. 80. accompagnate.	in piatelli.	20.
Capponi appastati. 20. allessi, con. 10. Salami in quarti, con fette di pan sotto. in piatelli. 20.		
Fiadoni piccioli d'Voua, e formaggio, e Zucchero. 80.	in piatelli.	20.
Carpioni. 100. fritti con Limoni tagliati sopra.	in piatelli.	20.
Code di Luzzi in dobba fritte. 20.	in piatelli.	20.
Di Rombi grandi in pezzi in potacchio.	piatelli.	20.
Di Reine allesse coperte di sauor biancho & incarnato, Impresa del Reuerendissimo nostro.	piatelli.	20.
D'Vua fresca laquale stete sempre in Tauola.	piatelli.	20.

Poi giunse la Seconda Viuanda, cioe.

Fagiani arrosto. 40. con salsa bastarda.	in piatelli.	20.
Capponi. 20. coperti di Tortelletti.	in piatelli.	20.
Petti d'Agnello, e Capretto. 20. pieni alla Lombarda, e lattesini di Vitello. in piatelli. 20.		
Conigli. 40. Francolini. 20. coturnici. 20. accompagnate.	in piatelli.	20.
Pastelletti sfogliati di pasta reale pieni di Cibibo, e Datteri. 80.	in piati.	20.
Di Varuoli in morelli sottestati.	in piatelli.	20.
Di Sardoni del lago, fritti caldi con Naranze.	in piatelli.	20.
Orate. 80. in Aceto.	in piatelli.	20.
Di Mangiare biancho.	piatelli.	20.

E poscia fu portata la Terza Viuanda, nella quale erano.

Caprettini di latte arrosto pieni numero. 20.	in piatelli.	20.
Lonze in cauezzi numero. 20.	in piatelli.	20.
Pauoni imbroaciati. numero. 20.	in piatelli.	20.
Di Lepore in bruodo nero.	piatelli.	20.
Pastelli di Trutta numero. 20.	in piatelli.	20.
Di pescaria minuta.	piatelli.	20.
Di Gambari pieni.	piatelli	20.
Di Gelatia di pesce.	piatelli.	20.

Di Zaldoni.	piatelli.	50.
Di Persiche di piu sorte.	piatelli.	25.
Di Pere, e Finochetti.	piatelli.	25.
Carchioffole. 100.	in piatelli.	25.

E Quiui si leuò vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, Tra lequali erano.

Di Confettioni siroppate.	piatelli.	25.
Confettioni bianche.	piatelli.	25.
Di Marene in ZucchKaro, mastellette. 50.	in piatelli.	25.
Saluiette, bianche e Coltelli.	in piatelli.	25.
Stechi profumati.	in piatelli.	25.

CENA DI CARNE, E PESCE che fecero i Magnifici Fratelli. M. Alberto, e. M. Hercole Turchi allo Illustrissimo. Signor Don Hercole da Este, primo genito, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano Suo Fratello, & altri Gintil'huomini e Gintildonne che giunsero al numero di. 74. alla prima Tauola, et questo fu vna Domenica di Carneuale dell'Anno. 1524. & passo di questa maniera, cioe.

Apparata la Tauola cō due Mātili, si posero le Saluiette, i Salini et i Coltelli, & Bossettini quatro piccioli di latte, e vno Pignocato di pistachi, dorato per posta.

Fagiani. 20. fredi smembrati.	in piatelli.	20.
D'Insalata di lingue di bue misalte, in casonada in fette.	piatelli.	20.
Di fette di Mortadelle fritte con Zuccharo, e Canella sopra.	piatelli.	20.
D'Insalate in Pastelli discoperti. 37. di Tartuffole, e Cappari.	piatelli.	37.
D'Insalata di Mescolanze, e Ramponzeli, e Cedro.	piatelli.	37.

E Quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi uēne la prima viuāda tale.

Pernici. 80. arrosto con Tomaselle. 200. e Naranzi sopra accompagnate. in piatelli. 20.

Teste picciole di Capreto spacate, e d'Agnello dorate. 80. figadetti. 80. di

Pastelli piccioli. 100. di Cibibo, Datteri, & Vua passa. in piatelli. 25.
Naranzi, & Limoni.

Nella Seconda Viuanda furono.

Conigli. 50. Polpette. 200. accompagnati. in piatelli. 25.
Di Vitello in pezzi, cioe Petti allessi coperti di sapor biãco, e fiori. piatelli. 25.
Anarazzi arrosto. 50. coperti di brognata, & pignuoli mondi sopra. in piatelli. 25.
Pastelli sfogliati. 25. di Pipioni grandetti. in piatelli. 25.
Minestra biancha di puuina di butiero passata, e Zuccharo fino e acqua rosa. in piatelli. 25.
Pauaretti. 25. nella Tiella. in piatelli. 25.

Nella Terza.

Spalle di Vitello, & Castrone. 25. imbroaciate, con Reti, & Osmarino sopra. in piatelli. 25.
Casatelle. 200. di frumento. in piatelli. 25.
Pipioni. 100. nelle Zucche, con. 25. Zambudelli in pezzi. in piatelli. 25.
Pastelli di Pere, e brogne. 25. grandi accompagnati. in piatelli. 25.
Di Suppe dorate. piatelli. 25.
Polpette. 200. in sapore. in piatelli. 25.

Nella Quarta Viuanda erano.

Capponi. 25. arrosto con Limoni tagliati sopra. in piatelli. 25.
Di Lonza Cauezzi. 25. in piatelli. 25.
Pauoni. 25. tra grandi, e piccioli. in piatelli. 25.
Tortelle. 25. di Ruuia. in piatelli. 25.
Di Guanti. piatelli. 25.
Di Gelatia chiara. piatelli. 25.

Poi venne la Quinta Viuanda, cioe.

Ostreghe. 1500. in piatelli. 50.
Naranzi, e Peuere. in piatelli. 25.
Giuncate. 25. grandi nell'herba con Anesi. in piatelli. 25.
Lattemele. in piatelli. 50.

Di Codegnata in gelatia mastellette. 36. in piatelli. 12.
Pignuoli confetti, & Anime communi confette. in piatelli. 12.
Cedro & scorze di Limoni, & altri frutti siroppati. in piatelli. 12.
Saluiette bianche, & coltelli. in piati. 12.
Stecchi profumati quanto fu di bisogno.

DESINARE CHE FECE LO Illustrissimo Signor Marco Pii, del Mese d'Agosto. 1530. Allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ciartres. & allo Illustrissimo & Reuerendissimo Archiepiscopo Di Melano. & allo Illustrissimo Signor Don Francesco da Este Fratelli & altri Gintil'huomini, & Gintildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di Nouantaquattro alla prima Tauola.

Apparata la Tauola di due Mantili, si posero le Saluiete i Salini, & i Coltelli. Poi pane intorto di latte, e Brazzatelle vna per posta, & vno Marzapanino biscotato.

Fichi di piu sorti. in piatelli. 25.
Caui di latte vno per persona. in piatelli. 25.
Melloni. 125. in piati. 25. in piatelli. 25.
Marzolini. 50. e Formaggio parmegiano accompagnato. in piatelli. 25.

Poi si diede Acqua odorifera alle mani, & venne la Prima Viuanda tale.

Di Coradelle d'Agnello, e Capretto piene alla Francese, arrosto. piatelli. 25.
Figatelli di Polastri Pauari, & Anarazzi, e coglioncini, e Creste e latticini di Vitello, e. 100. fette di persutto fritte, con Zuccharo, e Canella sopra accompagnate. in piatelli. 25.
Polastri in bassetta. 50. e Pipioni casalenghi. 50. accompagnati. in piatelli. 25.
Pizze sfogliate. 25. in piatelli. 25.
Di Petti di Vitello, pezzi. 25. in bruodo giallo, con pezzi. 25. di Persutto, e fette di pan sotto. in piatelli. 25.
Polastri arrosto. 50. pernigonzelli. 50. accompagnati. in piatelli. 25.
Di Carabatia di Zucche. piatelli. 25.

Pastelli

Pipioni casalenghi. 48. Tomaselle. 100. accompagnati. in piatelli. 12.
Figati di Capponi fritti. 80. Salzizza gialla in pezzi. 46. latticini di Vitello. 40. fritti con Zucchero. in piatelli. 12.
Capponi. 12. appastati, e pezzoli. 12. di Petto di Vitello nella vernazza, & Persutto minuto. in piatelli. 12.
Pestelli. 12. di Pipioni grandi Francesi. in piatelli. 12.
Di Riso Turchesco. in piatelli. 12.
Mantegate. 12. in piatelli. 12.
Di Lepore in peuerata. piatelli. 12.
Di Naranzi & Limoni. piatelli. 12.

Poi venne la Seconda Viuanda in cui erano.

Pastelli grandi. 12. pieni di polpette. in piatelli. 12.
Pernici. 24. e pipioni casalenghi. 24. nelle Verze con Zambudelli sei in fette. piatelli. 12.
Caprettini arrosto integri pieni. in piatelli. 12.
Di Capirota di polpe di Capponi. in piatelli. 12.
Torte picciole di Zaldoni. 12. in piatelli. 12.
Anadre appastate coperte di sapor biãco, et grane di pomi granati. i piatelli. 12.
Di Gelatia torbeda con Vngelle, orecchie, e Musetti di porco. piatelli. 12.
Capponi. 12. arrosto imbroaciati, & 12. Conigli. in piatelli. 12.

Nella Terza Viuanda furono.

Porchette di latte. 12. arrosto. in piatelli. 12.
Di lonza Di Vitello, cauezzi. 12. in piatelli. 12.
Pastelli di Cibibo, e Pere guaste grandi. in piatelli. 12.
Arme diuerse alla Tedesca fritte con Zuccharo. in piatelli. 12.
Pastelli d'Ostreghe. 12. grandi. in piatelli. 12.
Di Mostarda. piatelli. 12.
D'Oliue. piatelli. 12.
D'Vua fresca. piatelli. 12.

E Quiui si leuo vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioe.

Tartuffole cotte nel Vino bianco, & poi soffritte in fette con succo di Naranzi & Peuere sopra. in piati. 6.
D'Vua fresca. piati. 6.
Di Pere Carouelle. piati. 6.
Di Formaggio parmegiano. piati. 6.
Di Fenocchi & altri frutti nell'aceto. piati. 6.
Di Pistachi, & Pignuoli mondi lauati in acqua rosa. piati. 6.
Cardi. 24. con Peuere, & sale. in piati. 6.

E Quiui si leuo vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, & si diede Acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioe.

Di Confettioni di varie sorti in siroppo libre sei. in piati. 6.
Di Confetti bianchi di piu sorti. lib. 6. in piati. 6.
Di Cedri coperti di Zucchero. piati. 6.
Saluiette bianche & Coltelli. in piati. 6.
Stecchi profumati numero. 30. in piatelleti. 6.

CENA CHE FECE IL MAgnifico Conte Pauolo di Costabili, allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Signori. & Gintil'huomini, & Gintildonne, si Ferraresi come d'altro luoco, i quali tutti furono al numero di. 46. alla prima Tauola, e fu la domenica di Carneuale. 1540.

Apparata la Tauola con Due mantili, si posero le Saluiette, Salini, & Coltelli e vna Braciatella tagliata, e vn pane in torto per posta.

Capponi. 12. in Pastello smembrati crudi e poi cotti in Pastelli. in piatelli. 12.
D'Insalate di polpe di Pauoni con Cedro tagliato. piatelli. 24.
D'Insalata d'Indiuia con cime di Radeche. piati. 24.
Di Formaggio parmegiano. piati. 12.
Lombi. 12. di Lepore arrosto fredi smembrati. in piatelli. 12.

Poi si diede Acqua odorifera alle mani, & vennero.

Fagiani. 24. & Pernici. 48. con Naranze. 36. in piatelli. 12.

Ceruellati bianchi sei, fette di Tette di Vitella. 25. allesse, & poi fritte accompagnate con Zuccharo sopra. in piati. 6.
Di Figati di Porco in pezzi impilotati arrosto con salsa reale sopra. piati. 6.
Pastelletti piccioli. 42. di pasta reale, pieni di vilanata di Nizzole. in piati. 6.
Suppe sei di Capirotta Francese. in piati. 6.
Pastelli sei d'Ostreghe grandi. in piati. 6.
Pipioni Casalenghi. 24. pieni alla Lombarda allessi, con Salami accompagnati in piati. 6.
Naranzi, & Limoni

Nella Seconda Viuanda furono.

Fagiani sei arrosto con polpette. 42. accompagnati. in piati. 6.
D'Arrosto da Podesta di petti di Capretti sei. piati. 6.
Pastelli sfogliati sei di Pipioni casalenghi. in piati. 6.
Conigli sei, e lombi sei di Lepore arrosto accompagnati coperti con peuerata sopra. in piati. 6.
Fiadoncelli di morella. 48. in piati. 6.
Di Riso alla Ciciliana sottostati, con Torli d'Voua. piati. 6.
Di Salsa verde, dolce. piati. 6.

Poi venne la Terza Viuanda a questo modo.

Pauoni imbroazati sei. in piati. 6.
Caprettini di latte pieni arrosto. in piati. 6.
Pernici sei in pezzi nel mirasto. in piati. 6.
Fiadoni piccioli. 24. pieni di pastume della Cremmia. in piati. 6.
Di Gelatia torbida con polpe di pernici sotto. piati. 6.
Di Pere guaste. piati. 6.
Di Mostarda. piati. 6.

Nella Quarta Viuanda erano.

Ostreghe. 300. con Naranzi, e Peuere. in piati. 10.
Di lattemele. piati. 20.
Di Zaldoni. piati. 20.

Le Frutte furono.

Carchioffoli.40.con ſale,& Peuere. in piati. 6.
Suppe di Pere moſcardine ſei. in piati. 6
D'Oliue. piati. 6
Di lattemele. piati. 20.
Neuole,& Zaldoni.400. in piati. 20.

E Quiui ſi leuo vno Mantile,& ogni altra coſa di Tauola,& ſi diede Acqua Odoriſera alle mani,poi vennero le Confettioni,cioe.

Di Confettioni ſiroppate. piati. 6.
Di Marene coperte di Zuccharo,con ſoglie. piati. 6.
Di Piſtacchi,& Pignuoli confetti bianchi. piati. 6.
Stechi profumati tanti quanti fu di biſogno.

CENA PRIVATA CHE IO feci all'Illuſtriſſimo,& Eccellentiſſimo Signor Don Hercole Patron mio Oſſeruandiſſimo, in Caſa mia, Il giorno di San Antonio,che fu alli.17.di Genaio.1543. doue furono.20 a Tauola, Laquale paſſo della ſottoſcritta maniera, ſenza Vitello, & ſenza Capponi.

Apparata la Tauola condue Mantili,ſeli poſero Saluiette,Coltelli,& Salini ſopra,eſſendo le lucerne d'Argento della Corte attaccate al ſolaro,e poſcia.

Vn Pinzoncino, e vna Brazzatella di latte per perſona.
D'Inſalata di Cime di Radechi,Creſon,& altre meſcolanze vna per perſona piati.20.
Di Sauonea preſe.24.grandi dorate. in piati. 6.
Di Caui di latte,vno per perſona. piati. 20.
Mortadelle di Figato in paſtelli numero.ſei. in piati. 6.
Di fette di polpe di Pauone arroſto,e fette di Sommatta accompagnata con Riſo Turcheſcho e Zuccharo ſopra. piati. 6.
D'Oliue che reſtaron ſempre in Tauola. piati. 6.

Poi ſi diede Acqua Odoriſera alle mani, e uenne la Prima Viuanda tale.

Pernici arroſto.24. Tomaſelle.50.accompagnate. in piati. 6.

uanda, nellaquale erano.

Di Sturione fritto fette. 24. con Naranze, Zuccharo e Canella. in piati. 6.
Voua fresche con la guscia. 40. in piati. 6.
Passaratti. 24. fritti accarpionati caldi. in piati. 6.
Gambari grossi. 300. in piati. 6.
Tartarette. 6. alla Francese. in piati. 6.
Ritorteli d'Voua. 24. alla firentina pieni, con Zucc. et canella sopra. i piati. 6.
Di Faro col latte, & Zuccharo. piati. 6.
Di Frittelle con fior di Sambucco. piati. 6.

Poi Venne la Seconda Viuanda in cui erano.

Tenche. 6. riuescie in Tiella piene, con sapore. in piati. 6.
Di Sturione pezzi. 12. & 12. pezzi di Luzzo allessi con salsa. in piati. 6.
Chieppe. 6. in gratella. in piati. 6.
Di Ruuia in Minestra con pezzi di marzolini. piati. 6.
Luzzi. 5. nello spiedo pieni con sapore Francese. in piati. 6.
Fiadonzelli. 50. in piati. 6.
Di Tortelle brusche di code di Gãbari, e milze di Luzzi, et altre richeste di pesce. numero. 6. piati. 6.
Di Suppe di Marene. piati. 6.

Poi nella Terza Viuanda furono.

Di Code di Gambari fritte col sapore Francese. piati. 6.
Di Miglioramenti arrosto con Zuccharo, & Canella. piati. 6.
Di Zangarinelli fritti con Camellino sopra. piati. 6.
Di latte di Sturione, & milze, & altre richeste fritte. piati. 6.
Chieppe. 6. allesse in vino bianco dolce. in piati. 6.
Torli d'Voua. 48. ne i piati alla francese, cõ Zucc. & canella sopra, in piati. 6.
Tortelle. 6. di Rouiglia. in piati. 6.
Di Mangiar bianco di Luzzo. piati. 6.

E nella Quarta Viuanda furono.

Di Cerese. piati. 6.
Giuncate. 6. grandi in herba con Anesi confetti. in piati. 6.

Ostreghe. 1000.	in piati.	44.
Di Lattemele.	piati.	51.
Di Zaldoni.	piati.	51.

E Quiui si diede Acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Coppette. 14. rotte.	in piati.	14.
Di Confetti in siroppo.	piati.	14.
Di Pignuoli, & Pistachi mondi lauati d'Acqua rosata.	piati.	14.
Di Marene, & Gelatia di Codogni, mastellette. 56.	in piati.	14.

Stechi profumati, Saluiette, e Coltelli.

E la Colatione per la notte fu di Confettioni Diuerse, e frutte, e Acqua (Zuccharata.

DESINARE CHE FECE IL Conte Federigo Quaglia, allo Illustrissimo Signor Duca di Ciartres. & alle Damigelle di Madama Sua Consorte, & allo Imbasciatore del Re Christianissimo, & ad altri Gintil'huomini Fracesi, che furono al numero di Vinti a Tauola, & fu di Sabbato, alli 28. di Maggio. 1530.

Apparata la Tauola cō due Mantili, e Saluiette, Salini, e Coltelli, & uno Tondo per persona, se li posero le Robbe sottoscritte sopra.

Vna Crescentina di Butiero, & voua, & Zucchero per persona, & vno Pane intorto.

Sosamelli uno, & un pezzolo di Marzapane biscotato per persona.

Fioretto di latte uno per persona.	in piati.	20.
Puuine di butiero. 12.	in piati.	6.
Di Zuccharo fino pisto libre. 2. con Cucchiari.	in piati.	6.
Di Frauole.	piati.	6.
Di Spargi.	piati.	6.
Di Cauiaro fresco.	piati.	6.
D'Anchioe.	piati.	6.

E poi si diede Acqua odorifera alle mani, & fatto questo uēne la prima Vi

Di Salami. cioe. Persutto trinzato, & lingue in fette. piati. 14.
Fagiani. 14. arrosto fredi smembrati. in piati. 14.

E si diede Acqua odorifera alle mani doppo questa prima Viuanda, & si assetto ogn'uno, & poi venne la Seconda in cui erano.

Pizzoni Casalenghi. 28. & 28. Pernici in bassetta. in piati. 14.
Pernici. 56. arrosto con Naranze. 28. spaccate. in piati. 14.
Conigli. 14. Tomaselle. 56. & polpette. 56. accompagnate. in piati. 14.
Di Petti di Vittello pezzi. 14. pieni alla Lõbarda con salami. 14. in piati. 14
Pastelletti piccioli. 56. di Pipioni in pezzi alla Francese. in piati. 14.
Cenoiali in Ongaresca in pezzi. in piati. 14.
Capponi grassi allessi cõ fette di pan sotto, & 14. mortadele gialle. in piati. 14
Di Salsa Certosina dolce. in piati. 14.

Poi venne la Terza Viuanda, & furono portati

Fagiani. 28. arrosto con Limoni tagliati sopra. in piati. 14.
Pizzoni. 28. in mirasto. in piati. 14.
Pernici. 56. arrosto con Camellino sopra. in piati. 14.
Anadre. 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana. in piati. 14.
Fiadoni. 56. piccioli di frumento passato. in piati. 14.
Pauoni. 14. imbroaciati. in piati. 14.
Lonza di Vitello in cauezzi. 14. con salsa negra Francese sopra. in piati. 14.
Di Mostarda. piati. 14.

Nella Quarta erano.

Ostreghe. 350. fritte, coperte di Selsa forte. in piati. 14.
Di Gelatia Francese. in piati. 14.
Fiordeligi grandi. 14. in piati. 14.
Pastelli. 14. grandi pieni di pere guaste. in piati. 14.
Tegole di Fasoli. 140. di pasta reale finte fritte piene di Marzapane. in piati. 14.
Di Guanti. piati. 14.
D'Vua fresca. piati. 14.
D'Oliue. piati. 14.

Zaldoni. 500.	in piati.	10.

E Quiui si leuo ogni cosa di Tauola, et vn Mantile, et poi si diede Acqua Odorifera alle mani, et giunsero.

Di Confettioni bianche libre. 10.	in piati.	10.
Di confettioni in siroppo libre. 10.	in piati.	10.
Coppette. 10.	in piati.	10.
Stechi profumati, Saluiette, et Coltelli.	in piati.	10.

Poi fu portata la notte questa Collatione.

D'Acqua Zuccharata boccaline.	numero.	20.
D'Vua fresca.	piati.	10.
Di Pome dece.	piati.	10.
Di Lattuca, Zuccato, et Cocomari in siroppo.	piati.	10.

CENA CHE FECE IL CONTE Galeazzo Estense Tassone, allo Illustrissimo et Eccellentissimo Signore Duca nostro, et a i Reuerendissimi Cardinali, il Cardinale Saluiati, et il Cardinale Rauena, et altri Gintil'huomini, et Gintildonne che furono al numero di cinquátauno alla prima Tauola, et fu di Dominica nel Carneuale del 1537.

Apparata la Tauola con dui Mantili, e Saluiette, e Salini, et Coltelli, et Tondi li furono poste le sottoscritte robbe, sopra, cioe.

Pane intorto vno, et vno Boffetto per persona, et vno pezzo di Marzapane biscottato, et vn mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella Prima Viuanda furono.

D'Insalata di Ramponsoli, Cresone, cime di Radechi, et Cedro.	piati.	32.
D'Insalata d'Vua passa, et Cappari.	piati.	32.
Pastelli grandi doue era vn mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette.	in piati.	14.
Di polpe di Capponi, et fette di Mortadelle coperte di mangiar bianco, e Zucchero fino sopra.	piati.	14.
Pastatelle. 14. grandi di pignuoli, et Vua passa tagliate in quarto.	in piati.	14.

Di Salami

Tomaselle.40.figati di Capponi.40.&. 30.fette di salami fritte con Zucchаro. in piati. 10.
Di Cingiale in bruodo nero con pignuoli confetti sopra. piati. 10.
Anadre. 10.appastate coperte di Tortelletti. piati. 10.
Pizze sfogliate. 10. in piati. 10.
Di Mostarda. piati. 10.

E Quiui leuossi la prima Viuanda tutta, e poi venne la seconda, cioe.

Capponi grassi. 10.arrosto con pezzi dieci di Salzizza rossa. in piati. 10.
Pizzoni. 38. pieni alla Lombarda, con pezzi. 38. di Salzizza gialla nelle Verze. in piati. 10.
Fiadoncelli di Morolla numero. 100. in piati. 10.
Fagiani. 10. in pignata in pezzi alla Alemana con persutto tagliato minuto. in piati. 10.
Di Salsa reale. piati. 10.
Di Lonza. piati. 10.
Tortore in bruo lardiero. 40. in piati. 10.
Di Gelatia con polpe di Fagiani, & Pernici sotto. piati. 10.
Tortelle di Pome. 10. in piati. 10.

Poi nella Terza Viuanda furono.

Farate. 10. alte senza spoglia sopra, con Zuccharo fino. in piati. 10.
Pastelletti. 40. d'Ostreghe. in piati. 10.
Pastatelle. 90. di pastume d'Offelle. in piati. 10.
D'Vua fresca. piati. 10.
D'Oliue. piati. 10.
Di Pistachi, & Pignuoli mondi piati. 10.
Pere quaste. in piati. 10.
Di Butiero lauato stampito in piu arme, con canellini confetti sopra. piati. 10.

Nella Quarta Viuanda furono portate.

Ostreghe. 500. in piati. 20.
D'Hipocras. Coppe. 30.
Naranzi. 30. & Peuere. in piati. 10.

Tregea di Canella pignuoli. & Anime communi confette. in piati. 15.
Di Gelatia di Codogni maſtellette. 15. & 15. maſtellette di Marene. in piati. 15.
Di Lattuca confetta, & Zuccharo, libre. 10. in piati. 15.
D'Vua freſca. piati. 15.
Pome paradiſe, & Dece. in piati. 15.
Coltelli, & Saluiette bianche. in piati. 15.
D'Acqua Zuccharata, Boccaline. 50.

CENA CHE FECE IL MAGNIFIco M. Girolamo Giliolo allo Illuſtriſſimo & Eccellentiſſimo Signor Duca di Ferrara, & altri Gintil'huomini, & Gintildonne che furono al numero di trentaotto alla prima Tauola, & fu di di Giobbia nel Carneuale. 1536.

Apparata la Tauola con due Mantili, ſi poſſero Saluiette, Salini, Coltelli, Candellieri, e poi vn pane intorto per perſona, & vna Brazzatella, & vno Pignocato grande dorato, e vno animaletto di Zuccharo, o vcellino, o frutto, per poſta.

Inſalatte, d'herbe, & cedri. numero. 32.
Inſalatte di Tartuffole. numero. 32.
Salami. 4. & lingue numero. 4. in fette. in piati. 10.
Capponi appaſtati alleſſi fredi dieci ſmembrati. in piati. 10.
Di Paſtelli tondi grandi pieni di fette di Cingiale in dobba. piati. 10.
Paſtelli sfogliati di Pernici diece grandi fredi. in piati. 10.
Di Caſcoſſe. 80. piati. 10.
Di Riſo Turcheſco. piati. 10.
Poi ſi diede Acqua Odoriſera alle mani, & venne la prima Viuanda tale.
Fagiani. 20. arroſto con. 40 Naranzi ſpezzati in piati. 10.
Pernici. 40. arroſto con ſapore Franceſe ſopra in piati. 10.
Capponi. 10. ſenza oſſa pieni con. 10. mortadelle di figati. in piati. 10.
Paſtelletti. 60. piccioli di paſta reale pieni di Zeneſtrata fritti. in piati. 10.

Anadre domestiche.25.in Pastello. in piati. 25.
Code, & morelli di Trutta.25.grandi fritti. in piati. 25.
Pastelletti.100.piccioli sfogliati pieni di genestrata. in piati. 25.
Meggie a capuzzolo.75.con salsa verde, dolce sopra. in piati. 25.

Nella Sesta erano.

Capponi.25.appastati arrosto col sapore di Cipolle alla Francese. in piati. 25.
Ostreghe.600.fritte, con Limoni tagliati, & peuere sopra. in piati. 25.
Pescaria di fontane fritta. in piati. 25.
Di Lonza di Vitello cauezzi.25. in piati. 25.
Pastelli.25.di Pipioni alla Francese. in piati. 25.
Minestra gialla imperiale. in piati. 25.

Poi venne la Settima Viuanda, & furono portate.

Tortelle.25.di Pome in fette alla Tedesca. in piati. 25.
Di Gelatia biancha di Luzzi, & Varolli con foglie di Lauro. in piati. 25.
Pere guaste.100. in piati. 25.
Ostreghe.1000. in piati. 50.
Di Naranzi & peuere. piati. 50.
Di lattemele. piati. 50.
Di Neuole, & Zaldoni. piati. 50.

E Quiui si leuo ogni cosa di Tauola, & vn mantile, & si diede acqua Alle mani, & si possero Saluiette bianche, & Coltelli, & furono portati.

Di Chiarea vn poco per Coppa, nume.93.con.1000.Zaldoni in.50.piati.
Pastelli.25.busi pieni d'Vccelletti Viui con stelle d'oro sopra i coperchi. in piati.25.
Di Confettioni siroppate di varie sorti libre.25. in piati. 25.
Mastellette.100.di Gelatia, & di Codogni in quarto. in piati. 25.
Stechi.150.profumati in piatelletti con Acqua rosa. in piati. 25.

E Quiui fini la Cena, & ogniuno si ritiro nel Salotto, doue si recito, vna Farsetta, & si fece vna Moresca in tãto che si leuarono le Tauole, e si adacquo & spazzo la sala, & si torno a ballare.

Poi questa Collatione si porto la notte in sala cioe.

in piati. 25.

Miglioramenti freschi arrosto numero. 15. con Zucchoro, & Canella sopra. in piati. 25.

Di Capponi pieni alla Lombarda, con figadi di polli. & latticini di Vitello nel bruodo. piati. 25.

Di Trutta in bruodetto alla comachiese. piati. 25.

Di Mangiar bianco. piati. 25.

Pastadelle. 200. d'Vua passa. Pignuoli Zuccharo, & Canella. & Torli d'uoua. in piati. 25.

Nella Terza furono.

Anadre grosse. 25. coperte di Tortelletti. in piati. 25.

Fagiani. 50. arrosto. in piati. 25.

Rombi fritti, coperti di sapore bianco, salsa, e brognata, impresa del Duca di Chiartres. in piati. 25.

Di Passaratti fritti caldi, con Limoni tagliati sopra. piati. 25.

Mantegate. 25. in piati. 25.

Di Suppe di Calcinelli. piati. 25.

Laquale Viuanda stata che fu vn pezzo in Tauola, Andarono i Seruidori intorno leuando vno Mantile, & ogni altra cosa di Tauola, Rimettendoli subito salini, & vn Tondo, colla saluietta, & Coltello, et vn Pane intorto di latte per ogni persona, & poi venne la Quarta Viuanda in cui erano.

Pauoni. 25. imbroaciati. in piati. 25.

Carpioni. 100. fritti. in piati. 25.

Vngelle di porco, & di Vitello spezzate alla Tedesca col peuere, & aceto, e prasomeli sopra. in piati. 25.

Orate. 100. cotte sula gratella con camellino sopra. in piati. 25.

Tartarette. 25. alla Italiana. in piati. 25.

Di Mostarda. piati. 25.

Et poi furono nella Quinta Viuanda.

Porchette. 25. di latte, arrosto piene. in piati. 25.

Agoni del lago. 125. fritti con Naranzi. in piati. 25.

gnori Fratelli, & altri che furono nel numero di. 93. come, e detto disopra.

Prima si adacquo, & spazzo la Sala nellaquale haueuano ballato le persone, lequali si ritirorono in vno Salotto, doue si recito vna predica d'Amore, & posta insieme la Tauola, che fu di brazza. 48. di longhezza, con tre mantili, l'uno sopra l'altro se li posero sopra quindici Candillieri d'Argēto, con. 15. Torzetti bianchi & Salini. 15. & poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & vna brazzatella con vna presa di Sauonea dorata, & vna Saluietta, & vn coltello cō vn pocho di fiori fatti d'oro, & di seta di varii colori profumati per cadauna posta, & prima si profumo la Sala, stando pero accesi i Duppieri de i Candellieri da solaro, poi si posero in Tauola queste cose.

D'Insalata d'herbe, & Cedri fatta a varie arme, & lettere.	piati.	47.
D'Insalate di Botarge.	piati.	47.
Salami. 8. & lingue. 8. di buoi in fette accompagnate.	in piati.	25.
Di Miglioramenti. 10. in morelli.	piati.	25.
Capponi. 25. appastati arrosto fredi smembrati.	in piati.	25.
Varolli in cassonada grossi numero. 8. in pezzi. 50. schiappati.	in piati.	25.
Di Caui di latte, vno per persona.	piati.	93.

Poi diedero Acqua odorifera alle mani e si assettarono tutti a Tauola, & poi che hebbero per vn pezzo mangiato, si porto questa Prima Viuanda, & inanti che si ponesse in Tauola, si leuarono le prime cose disopra dette. Laquale Prima Viuanda fu tale.

Quaglie. 120. Tordi. 120. Tortore. 100. Pipioni in aceto. 100. accompagnati.	in piati.	25.
Barboni. 200. accarpionati, con foglie di Lauro sopra, e essendone una parte inargentate.	piati.	25.
Di Petti di vitello in pezzi sottostati.	piati.	25.
Di Reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra,	piati.	25.
Sfogliatelle. 25. picciole di pignuoli, e Cibibo.	in piati.	25.
Di Crema Francese per minestra, con Zuccharo, & Canella sopra.	piati.	25.

Poi Venne la Seconda Viuanda in cui erano.

Pernici. 100. Tomaselle. 200. di Salzizza gialla libre. 12. accompagnate

Pere Bergamotte. 30.	in piati.	5.
Di Formaggio buono.	in piati.	5.
Cardi. 15. con sale, e peuere.	in piati.	5.
Di lattemelle.	piati.	18.
Di Zaldoni.	piati.	18.

E A questa Viuanda si fece vna Musica di Voci, doppo laquale si leuo ogni cosa di Tauola, & vno Mantile, & si diede Acqua odorifera alle mani, & si portarono.

Confettioni siropate, Cedro, Limõcini, scorze di Narãzi, Zucchatto, & altri frutti.	in piati.	5.
Mastellette. 15. di Codogni in quarto, & mastellette. 15. di marene.	in piati.	5.
D'Anime communi, Cinamomo, Pistacchi confetti bianchi.	piati.	5.
Di Copette, & Turroni in pezzi.	piati.	5.
Saluiette bianche, & Coltelli. 15.	in piati.	5.
Stechi secondo il bisogno.		

E finita la Cena si fece Vna diuinissima
Musica di diuersi Stromenti.

CENA DI CARNE, E PESCE CHE fece il Magnifico Conte Alphonso di Contrarii, allo Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, e allo Illustrissimo & Eccellentiss. S. Duca di Ciartres, e alla Illustrissima Madãma sua Consorte, e alla Illustrissima Signora Marchesa di Mantoua, e allo Illustrissimo & Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano. Allo Illustrissimo Signor Don Francesco da Este Fratelli, & altri Gintil'huomini, & Gintildonne, si Ferraresi, come d'altro luoco, ch'erano al numero di Nouantatre alla prima Tauola, Eccetto lo Illustrissimo Signor Duca Alphonso, & la Signora Marchesa, che mangiarono ritirati, & se li mandarono i Piati da sua posta, e la Illust. Duchessa Sig. di Sciatres che mangio anch'essa da sua posta in altro luoco, e seli diede la robba da cucinare a lor modo, onde poscia alla prima Tauola resto solo lo Illustrissimo Signor duca di Ciartres, e li Illustrissimi Si-

Testo. in piati. 15.
Di Naranze, & Peuere. piati. 15.

E quiui se leuo vno Mantile, & ogni cosa di Tauola, & si tornarono Salini Tondi, Coltelli. Saluiette, & Maroncini. 6. & vn Biscotello per persona, poi venne la Quarta viuanda, cioe.

Pauoni cinque imbroacciati. in piati. 5.
Di Lonze di Vitello, cauezzi. 5. in piati. 5.
Di Lomboli di Manzo, alla Tedesca, arrosto. piati. 5.
Di Fiadoncelli di Cibibo, Zuccharo, torli d'Voua, Canella, & formaggio. piati. 5.
Di Salsa di Pauo. piati. 5.
Capponi. 5. grassi arrosto, con Camellino sopra, & pane sotto in fette. in piati. 5.
Tortelle. 5. di frumẽto passate con le reticelle & Anesi cõfetti sopra. in piati. 5.
Pastelli, 18. d'Ostreghe piccioli scoperti. in piati. 5.

E Aquesta Viuanda sonarono le Trombe, & Cornetti, nella Quinta Viuanda furono.

Capretti. 5. piccioli di latte arrosto pieni. in piati. 5.
Di Petti di Vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette e poi soffritti. piati. 5.
Di Suppa dorata reale. piati. 5.
Tortelle cinque di Caui di latte. in piati. 5.
Di Cengiale in bruodo lardiero. piati. 5.
Di Spalle di Vitello, inuolte nelle reti, con Canella, & Garofani intieri fitti dentro. piati. 5.
Di fracassea di rognoni di Vitello pesti sopra, fette di pane. piati. 5.
Di sapore di Codogni. piati. 5.

E Quiui sono il Reuerendo. M. Affranio il suo fagotto, e nella Sesta Viuanda vennero.

Di Gelatia con polpe di Pernici sotto, & Lauro. piati. 5.
Pastelli. 5. di Codogni grandi. in piati. 5.
Di Pere guaste. piati. 5.

Insalata di polpe di Fagiani, & Cedri, Vna per persona. in piati. 18.
Di Mantighiglia, con Zuccharo fino sopra. piati. 5.
Capponi cinque appastati, allessi, fredi, & tre lingue salate in fette, & sommata vna accompagnati. in piati. 5.
Poi si diede Acqua odorifera alle mani, & si posse ogn'uno a Tauola, & Venne la prima Viuanda, cioe.
Tomaselle. 30. Polpette. 30. Salzizza gialla in pezzi. 30. accompagnati. in piati. 5.
Fagiani. 10. stuffati in pignata nel forno con persutto tagliato. in piati. 5.
Anadre appastate. 5. coperte la meta di Tortelletti, & l'altra meta de Macheroni Napoletani. in piati. 5.
Sfogliatelle. 5. di Persutto, & Mortadella. in piati. 5.
Pernici nelle Verze biãche. 15. & 15. Ceruellati Ducali picioli accompagnati. in piati. 5.
Ceruo in bruodo nero, con canellini confetti sopra. in piati. 5.
Di Limoni, & Naranze. piati. 5.
D'Oliuotti. piati. 5.

E A questa prima Viuanda si fece vna Musica di Violoni, & Voci, nella seconda Viuanda furono.

Pernici. 15. arrosto, con la salsa Francese di pane, & aceto, & Zuccharo et vn poco di Garofano. in piati. 5.
Pipioni casalenghi. 15. pieni alla Lombarda, arrosto, Tortore. 15. & Quaglie 15. accompagnati. in piati. 5.
Capponi appastati allessi. 5. & Zambudelli. 5. in piati. 5.
Di Mangiar bianco. piati. 5.
Di Pastelli sfogliati di Pernici. 15. piati. 5.
Di Capirota con polpe di Fagiani, & capponi. piati. 5.
Di Mostarda. piati. 5.
D'Vua fresca. piati. 5.

E Quiui si fece Vna Musica d'Vna Lirra, nella Terza Viuãda erano.

Ostreghe sgussate, cioe leuata vna gussa disopra. 300. hauuta vna calda col

Testo.

to Il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa, & la Illustrissima Marchesa di Mantoua, che andorono al suo allogiamento quando a loro piacque, & ad hore. 11. si porto la sottoscritta Collatione.

Di Zuccato, Lattuca, Cocomeri, Mandole, Pere moscardine, & altri diuersi frutti siroppati. piati. 25.

Di Brogne in Zuccharo, mastellette. 50. & di Marene in sapore mastellette. 50. accompagnate. in piati. 25.

Di Geladia di codogni, mastellette. 50. di Codogni in quarto mastellette. 50. accompagnate. in piati. 25.

D'Vua fresca. piati. 25.

Di Cibibo damaschino. cauate l'anime, & lauato in acqua rosata, con Zucchar ro fino sopra. piati. 25.

Pome Dece. 250. in piati. 25.

Saluiette. 50. e Coltelli. 50. in piati. 25.

Doppo lequali cose. 50. Seruidori, con Boccalline. 100. d'Acqua Zuccarata andauano in volta dando bere, & Finita la Collatione ritornarono tutti a ballare sino al giorno chiaro.

CENA, DOMESTICAMENTE FATta in Mantoua dallo Illustriss. & Eccell. S. Duca Alphonso, Duca di Ferrara al gran Comandatore di Leone, e a Monsignor Granuella Secretarii della Maiesta Cesarea. Essendo essa Cesarea Maiesta in Mantoua, allaqual Cena furono, sua Eccellentissima Signoria, & essi Segretarii, & altri Gintil'huomini al numero di. 18. a Tauola, & fu questo alli. 21. di Nouembre. 1532.

Apparata la Tauola cõ tre Mãtili, salini, et saluiette, et coltelli, se li porto sopra.

Pane intorno di latte Vno, & vno Pinzoncino di latte, & Zuccharo, & vno sosamello grande per posta.

Insalata di Tartuffole, cappari, & vua passa vna per persona. in piati. 18.

Insalata di Endiuia, & cime di Radecchi, & altre mescolanze, vna per persona in piati. 18.

Zaldoni. numero. 1500.	in piati.	50.
Di Chiarea.	Coppe.	104.

E A questa Viuāda sono questa Musica, cioe due Dolzaine vna storta, vno Cornetto grosso, & vno Trombone, & sono sino che furono portate le Confettioni, ma prima si leuo di Tauola ogni cosa, & vno Mantile, & si ritornarono sopra essa figure. 25. della medesima grandezza delle altre. 50. Vinti delle quali rappresentavano le forze d'Hercole, quando vinse il Tauro, & vna Marte, vna Saturno, vna Venere. vna Cupido. & vna Eua. & quiui si diede Acqua odorifera alle mani, poi venero le Confettioni, cioe.

Di Cedro Zucchato, Lattuca, Cocomeri, mandole, & Nespile sirupate.	piati.	25.
Di Cedro coperto di Zuccharo.	piati.	25.
Di Codognata, & Persiche alla Genouese.	piati.	25.
Di Varie, & diuerse sorti di frutti di Zuccharo alla Vinitiana.	piati.	25.
Coppette numero. 25. grandi.	in piati.	25.
Di Mandole turate, confette, & Nizzolle.	piati.	25.
Codognata in mastellette. 100.	in piati.	25.
Saluiette bianche. 50. & coltelli. 104.	in piati.	25.
Stecchi da denti. 300. profumati.	in piati.	25.

E A queste Confettione fu sonata questa Musica, cioe cinque Viuole colle quali erano etiādio cinque Voci, vno strométo da penna, vno Flauto grosso, vna Lirra, vno Trombone, & vno Flauto all'Alemana.

Doppo laquale fu portato in Tauola vno Pastello grāde, buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di Tutti i Commensali, in bolettino, e poscia furono portate per i beneficiati Collanine, Manilli, habigliamenti da orecchie fornimēti da berette, & vna Collana di Scudi. 50. lequali cose tutte furono estimate di precio di Scudi. 250 d'Oro, & cosi sua Eccellentia le posse alla Ventura. Et mētre si cauo la detta Ventura, sonarono quattro Flauti all'Alemana, & finita che fu la Ventura si diede nelle Trombe, & la Nobilita ritorno nelle Stāze di prima, per dar luoco di leuare le Tauole, spazzare, & adacquare la Sala, e cosi ad hore. 8. e meza di notte a suono di Piffari, ritornarono in sala a ballare tutti, eccet

Reuerendissimo. in piati. 25.
Cengiale in bruodo nero con Mandole confette sopra. in piati. 25.
Fiadoni piccioli numero. 104. di pasta reale, pieni d'voua, formaggio & Zucchato. in piati. 25.
Di Salsa di Pauo. piati. 25.
Carpioni accarpionati nu. 104. caldi, col medesimo aceto sopra. in piati. 25.
Orate Vecchie. numero. 104. cotte sula gratella, con prasomeli, & Cipolle minute soffritte nel butiero, & specie sopra. in piati. 25.
Pastelli di Varolli. numero. 25. in piati. 25.

E A questa Sesta Viuanda cātarono Ruzante, & cinque Compagni, & due femine Canzoni, & Madrigali alla Pauana bellissimi & andauano intorno la Tauola contendendo insieme di cose contadinesche, in quella lingua molto piaceuoli, Vestiti alla lor moderna, & seguitarono fino che vēne la Settima Viuanda, nellaquale giunsero.

Castelli tredici, & Torre dodici di Trufoli, parte dorati. in piati. 25.
Pastelli di Pere guaste numero. 25. in piati. 25.
Di Geladia Torbida di polpe di Fagiani, Pernici, & Capponi. piati. 25.
Di Geladia biancha di Luzzi, & Varolli. piati. 25.
Di Finocchi in aceto, & altri frutti. piati. 25.
D'Oliuotti di Spagna. piati. 25.
D'Vua frescha. piati. 25.
Di Pere Carouelle, & Pome paradise. piati. 25.
Di Formaggio Parmegiano. piati. 25.
Cardi. numero. 104. con Peuere, & sale. piati. 25.

Laqual Viuanda passo con intertenimento di Buffoni alla Vinitiana, & alla Bergamasca, & Contadini alla Pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, fino che fu portata la Ottaua Viuanda, & furono portate.

Ostreghe numero. 2000. in piati. 50.
Di Naranzi, & Peuere. piati. 50.
Pastelli d'Ostreghe piccioli. 104. in piati. 50.
Di Lattemele. piati. 50.

piati. 25.

Pastelletti. 104. in pasta reale, pieni di Riso Turcheschо fritti con Zucchаro sopra. in piati. 25.

E A questa Viuanda si fece vn'altra Musica pure da M. alphonso dalla Viuola nellaquale erano cinque cantori di sua Eccellentissima Signoria, cinque Viuole da Arco, con vno Rubecchino, vna Viuola chiamata la Orchessa per contrabasso, vna Dolzaina per contrabasso secondo vna storta, sonata da M. Giouambattista leone, senza bussola. Due Flauti mezani, vno Organo a piu registri, & vno Cornetto sordo, poi venne la Quinta viuanda, tale.

Pipioni Casalenghi. 50. in pezzi in Miraos. in piati. 25.

Pernici. 104. in bruodo lardiero. in piati. 25.

Lomboli di manzo in dobba di Maluasia arrosto col sapore alla Alemana numero. 25. in moreli. 104. in piati. 25.

Porchette di latte, arrosto piene. numero. 25. con Mostarda sopra. in piati. 25.

Barboni grossi suzo la gratella con sapore di sabba. numero. 104. in piati. 25.

Di Raine grosse in bruodo giallo, pezzi. 50. in piati. 25.

Passaratti. 150. fritti, caldi con Naranzi sopra. in piati. 25.

D'Aguselle di mare fritte. piati. 25.

Tortelle di frumento passato discoperte numero. 25. con Anesi, e Canellini cõfetti sopra. in piati. 25.

Pastelletti di Vitello battuto piccioli. numero. 104. in piati. 25.

Allaquale Viuanda sono vna Musica di cinque Tromboni, & vno Cornetto fino che si porto la sesta Viuanda, e quiui andarono seruidori in volta, leuãdo ogni cosa di Tauola, & il primo mantile. Et subito tornarono le saluiette biãche i coltelli, & i salini, & vno pane intorno di latte per cadauno, & . 25. altre figure che denotauano le forze d'Hercole, quando vinse l'Hidra, della medesima grandezza delle prime, dopoi venne la Sesta Viuanda, & furono portate.

Lonze di Vitello in cauezzi numero. 25. arrosto con sapore di Marene sopra. in piati. 25.

Pauoni imbroacciati. numero. 25. in piati. 25.

Capriuoli coperti di Limonea, & sapore incarnato. Impresa di Monsignore

Laquale Viuanda mentre che fu in Tauola cantarono quattro soauissime Voci Madrigali diuersi, sino a tanto che fu portata la Terza, doue erano.

Pernici. 104. arrosto, smembrate, coperte di salsa reale, in piati. 25.

Conigli. 25. Tortore. 104. di Salcizza gialla in morelli libre. 15. accompagnate. in piati. 25.

Capponi senza ossa. 25. pieni alla lombarda con. 25. Salami accompagnati in brodo. in piati. 25.

Pizzoni casalenghi. 104. in bassetta fritti con Cedri tagliati sopra. in piat. 25.

Fiadoncelli di Morolla. 200. in piati. 25.

Di Miglioramenti freschi arrosto, con Zuccharo & Canella. piati. 25.

Guoi. 150. fritti, coperti di salsa dolce, con Pignuoli confetti sopra. in piati. 25.

Di Trutta in bruodetto alla Comachiese. piati. 25.

Di Lamprede arrosto col suo sapore. piati. 25.

Di Tortelle di Castagne. piati. 25.

Alla qual Viuanda si sonarono Dialoghi a otto partiti in due Chori aquesto modo, dall'una parte erano quattro Voci accompagnate cõ vno Lauto, vna Viuola, & vno Flauto alla Alemana, & vno Trombone, & dall'altra parte il simigliante, & sonossi sino che venne la Quarta Viuanda, nell'ordine della quale furono portati.

Capretti piccioli. 25. arrosto, intieri pieni. in piati. 25.

Di Capirotta con fette di pane, & polpe de Capponi sotto. piati. 25.

Capponi appastati. 25. coperti di Tortelletti. in piati. 25.

Pipioni. 104. pieni alla Lombarda arrosto con sapore Francese sopra in piati. 25.

Di Luzzi in sale pezzi. 50. coperti di sapore giallo imperiale. in piati. 25.

Di Trutte in Vino alla Ongaresca con fette, di pan sotto pezzi. 50. in piati. 25.

Rombi. 25. fritti coperti di salsa forte, sapor bianco, & Mostarda all'Impresa del Signor Duca. in piati. 25.

Sardoni. 150. fritti con Naranzi & Zucchàro sopra. in piati. 25.

Tortelle di fasioli in guisa di Pastelli, con Reticelle sopra numero. 25. in

ne la prima viuanda nellaquale erano.

Di Polpe di Capponi in uolte in bianco mangiare fritte con Zuccharo fino sopra. piati. 25.

Quaglie. 104. Tomaselle. 104. figati di Capponi inuolta nelle reti arrosto. 104. accompagnati. in piati. 25.

Fagiani numero. 52. arrostiti. con Naranze spachate. 100. in piati. 25.

Di Carabaccia di Cipole. piati. 25.

Sfogliatelle di Pignuoli. 25. in piati. 25.

Tortelle brusche. 25. di milze di Varolli, e Trutte, & Luzzi, & altre richeste di pesci, colle reticelle sopra. in piati. 25.

Code di Trutte fritte. 25. accarpionate, cō Limoni tagliati sopra. in piati. 25.

Barboni. 200. fritti. in piati. 25.

D'Anguille inuolte in pasta reale, pezzi. 125. in piati. 25.

Di dentali pezzi. 50. in bruodeto. in piati. 25.

E A questa prima Viuanda si fece vna Musica di. M. Alphonso dalla viuola nellaquale Canto Madona Dalida da quattro altri Voci accompagnata, M. Alphonso Santo, con cinque compagni, & li erano cinque Viuole da arco, Vno Cauacembalo da due Registri, vn Lauto, & vno Flauto grosso, & vn mezano. Dopoi venne la Seconda Viuandā, in cui furono.

Francolini. 50. Coturnici. 50. arrosto, Polpettoni pieni. 104. accompagnati. in piati. 25.

Ceruellati bianchi. 25. in padella, latticini di Vitello. 104. fritti, con Zucchas ro & Canella sopra. in piati. 25.

Capponi. 25. alla Tedesca in Vino dolce, con Macis. in piati. 25.

Pastelli sfogliati di Pizzoni casalenghi grandi. 25. in piati. 25.

Carpioni. 104. fritti, coperti di Cisame. in piati. 25.

Di Rombi grandi in pezzi sottestati. piati. 25.

Di Code, & Zampe di Gambari grossi fritte con aceto sopra. piati. 25.

Pastelli. 25. d'Voua di Trutte. in piati. 25.

Di Viuanda gialla, alla Napoletana di Mandole. piati. 25.

Pastadelle. 104. di Mirasto Todesco, cotte nel forno, irrosellate. in piati. 25.

numero di .48. di libre .4. l'uno. Poi se li possero sopra salini .25. d'Argento, e saluiette .104. co i Coltelli, le quali saluiette furono piegate a varie foggie. Dopoi vn Pane Boffetto di Zuccharo, & latte, & vna Brazzatella, & vna presa di Pistacchea dorata, & vna di Sauonea per Saluietta con alcuni fiori d'oro, & di Setta per cadauna di varii colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre Tauole grandi per i credētieri colle cose opportune, & necessarie al loro bisogno. Et dalla sinistra mano Due Tauole grādi per i Bottiglieri cō diuerse sorti di Vini pretiosissimi. Dopoi si portarono sopra la tauola figure grandi di Zuccharo .25. lequali significauano le forze d'Hercole, quando vinse il Leone, la cui grandezza era piu di due palmi e mezo per ciaschéduna, dorate, & dipinte colle carnagioni che pareuano viue. Et stettero in Tauola sino a tanto che si leuo il primo Mantile. Poi furono poste in Tauola le sotto scritte cose cioe.

D'Insalata in Pastello di Cappari, Tartuffole, & Vua passa, pastelletti. 104. in piatelletti. 104.

D'Insalata d'Endiuia, cime di Radecchi Ramponzeli, & Cedri. piatelletti. 104.

D'Insalata d'Anchioe. piatelletti. 104.

Di Rauanelli .25. grossi lauorati d'intaglio con diuerse figure, & animali con Rauanelli piccioli. 104. in piatelletti. 25.

Pastelletti di Caui di latte. numero. 104. piatelletti. 104.

Di Fette di Persutto di lingue di manzo salate, e di Sommate fritte con Zuccharo & Canella sopra. piatti. 25.

Pastelli .25. di polpette di Cengialli. in piati. 25.

Di Mortadelle grosse di figato fresche in pastelli. 25. piati. 25.

Di Maroache, cioe Meggie affummate grosse scorzate numero .50. in Pastelli .25. con sapore dolce. piati. 25.

Di Miglioramenti salati .15. in morelli. 104. piati. 25.

D'Orate accarpionate. 104. cō foglie di Lauro sopra, parte dorate. piati. 25.

Lequali cose Cosi poste in Tauola, a suono di Trombe: Venne ogn'uno in Sala, & si diede Acqua odorifera alle mani, & tutti si possero a Tauola, doue per buona pezza con somma letitia s'intertenero colle sopradette cose. Poi ven

Doppo Cena Sua Signoria Reuerendissima fece portare vna Nauicella d'Argento carrica di Collanine, Manigli, Abigliamēti d'orecchie Annelletti, Guanti profumati, Bussoli di compositioni, & altre gintilezze le quali cose tutte appresento a i Commensali, & acui vna cosa, e a cui vn'altra. Et in questo Tēpo sonarono le cinque hore di notte, lequali sonate, si diede nelle Piffare, & vscirono della frascata. 24. Vestiti ad vna Liurea con vna gran Torza bianco in mano ciascheduno di loro accesa da ogni capo, & fecero vna bellissima Moresca, laquale finita ogn'uno sen'ando a casa sua.

CENA DI CARNE, ET PESCE

che fece lo Illustrissimo Signor Don Hercole, da Esti all'hora Duca di Sciatres, allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara suo padre, & alla Illustrissima Madamma Marchesa di Mantoua, & alla Illustrissima Madamma Renea sua mogliera, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Melano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco; & ad vno Ambasciatori del Re Christianissimo, e a due Ambasciatori del Serenissimo Senato Vinitiano, & altri Gintil'huomini, & Gintildonne, cosi Ferrarese, come d'altro luoco, iquali tutti furono al numero di 104. nella prima Tauola, Eccettuando lo Illustrissimo, & Eccellentissimo Duca di Ferrara, l'Illustrissima Duchessa di Sciatres, & l'Illustrissima Marchesa di Mantoua, iquali tre mangiarono insieme da gli altri separati. Et fu questo di Domenica. Alli. XXIIII. di Genaio. 1529.

Primieramente era adornata la Sala grande di Corte colle coltrine grandi di Ricamo, & d'altre sorti magnificamente, doue innanzi la Cena si rappresento vna Comedia di M. Lodouico Ariosto, chiamata la Cassaria laquale finita ogn'uno se ne ando fuori della Sala, & i piu nobili si ridussero nella Camera del Cauallo, & nella Stuffa, Doue s'intertenero con Musiche, & diuersi ragionamenti, tanto che si apparecchio la Tauola in sala, laquale fu di brazza. 55. di lūghezza, sopra laquale dopoi furono posti tre Mantili l'uno sopra l'altro, & per non la impedire di Candellieri d'Argento, si accommodorono molti dupieri di Cera bianca intorno ad essa attaccati con filo di ferro al solaro, iquali giunsero al

numero

nuto, & Crespina. piati. 15.
Di Cascosse in guisa di bracciatelline piene. piati. 15.
Di Brogne in sapore. piati. 15.

E A questa Viuanda cantarono quattro putti Francesi Canzoni di gorga sopra modo belle, & poscia fu portata la Decimasettima Viuanda, in cui erano.

Di Faua fresca. piati. 15.
Di Eormaggio piacentino, & Marciolini. piati. 15.
Di Cerese. piati. 15.
Carchioffole crude. 60. in piati. 15.
Di Castagne nelle Rose. piati. 15.
Gionchate. 15. in herba grandi con Anesi confetti. in piati. 15.
Di latte mele. piati. 15.
Di Zaldoni. piati. 15.

E Quiui si leuo vno Mantile, e ogni altra coso che era in Tauola, e poi si diede Acqua odorifera alle mani, & si portar le confettioni, lequale furono tale.

Di Cedro, e scorcie di Naranzi, et Limoni cōditi. libre. 15. in piatelletti. 15.
Di Zucchato Lattuca, Cucumeri, Mandole, & altri simili frutti conditi libre. 15. in piatelletti. 15.
Di Codogni in quarto, mastellette. 60. in piatelletti. 15.
Di Gelatia mastellette. 60. in piatelletti. 15.
Di Coppette. 15. in pezzi. piati. 15.
Di Torroni. 15. in pezzi. piati. 15.
Di Tregea di Canella, e pignuoli, & Pistacchi, & Semēti di melloni, e Anesi confetti bianchi insieme. piatelletti. 15.
Stecchi profumati. 100. con saluiette bianche, & coltelli. in piatelletti. 15.

Lequali cose mentre si mangiarono, fece vna Musica M. Alphonso dalla Viuola, nellaquale erano sei Voci, sei Viuole vna Lirra, vn Lauuto, vna Citotara, vno Trombone, vno Flauto grosso, vno Flauto mezano, vno Flauto alla Alemana, vna Sordina, e Due stromenti da penna, vn grande, & vn picciolo, laqual Musica fu tanto bene concertata, che adognuno pareua essere di quiui alle soperne parti passato.

Di Calamari, & altre piscarie minute fritti. piati. 15.
D'Onghareska per minestra. piati. 15.
Zangarinelli. 60. fritti, coperti d'Agresto cotto. in piati. 15.
Di Tortelletti di spinagi fritti. piati. 15.
Persichi. 60. sulla gratella. in piati. 15.
Di Gambari in sapore alla Francese. piati. 15.
Di Maccheroni alla Napolitana con Zuccharo, & Canella sopra & formag gio duro, cotti nel latte. piati. 15.

E A questa Viuanda sonarono i Piffari vna Morescha al lume di Torze a certi Contadini che fingean con le lor falci Seghare l'herbe nel giardino, sino che venne la Quintadecima Viuanda in cui furono portate.

Tortelle. 15. di Risi alte, con Canella confetta sopra. in piati. 15.
Di Molleche fritte con Naranzi, Zuccharo, & Canella sopra. piati. 15.
Frittade. 15. alte con Vua passa pignuoli, succo di Narāzi Zuccharo, & Ca nella fra l'una spoglia, e l'altra de. 4. spoglie. in piati. 15.
Granciporri. 300. in piati. 15.
D'Arbori, & fraulini, & altri pesci di mare fritti. piati. 15.
Sgombri, & sorri. 15. su la gratella con cipolle, & prasemoli fritti sopra, & Gē geuro, & poco aceto. in piati. 15.
Di Farro col late, & Zuccharo. piati. 15.
Di Teste di Luzzi grandi allesse, col le fauci dorate, in Gelatia bianca Vna per piatello. piati. 15.

Doppo la qual Viuanda venne fuori Vno della frascata con vna Lirra cā tando al modo d'Horpheo diuinamente, & poi seguito la Sestadecima Viuāda in cui furono portati.

Pastelli. 15. di Marenne grandi. in piati. 15.
Tartarette. 15. alla Italiana. in piati. 15.
Pastelli. 15. di datteri grandi. in piati. 15.
Di Gelatia chiara alla Francese. piati. 15.
Ostreghe. 500. fritte con Limoni tagliati sopra. in piati. 15.
Di Pastelli di Faua fresca, con torli d'Voua, & formaggio fresco tagliato mi

Passaratti. 60. fritti con Naranze. in piati. 15.
Stellette. 250. in piati. 15.

E A questa Viuanda usci della frascata una Damigella richissimamente vestita che sono, & canto nel Lauuto Madrigali diuinamente, & questo continuo con piacere d'ogn'uno sino a tanto che venne la Duodecima Viuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate. 15. in piati. 15.
Gambari pieni. 400. in piati. 15.
Di Sardelle di mare fritte. piati. 15.
Di Passare in Potacchio alla Francese con Limoni tagliati sopra. piati. 15.
Di Suppe di Cerese con fette di pan sotto alla Francese, & Zucchâro & Canella sopra. piati. 15.
Di Tortelli alla Lombarda. piati. 15.
Chieppe. 15. in bruodo giallo. piati. 15.
Di Suppe di Calzinelli. piati. 15.

Alla qual Viuanda per intertenimento, vi furono cinque, che cantarono certe Canzone alla Pauana in villanesco, che fu marauigliosa cosa ad vdire, dopoi le quali venne la Terzadecima Viuanda cotale, erano.

Di Pastelli. 15. di Carpe alla Francese. piati. 15.
Di Fiadoni. 60. piccioli, cioe. 30. di Frumento passato, & 30. d'uoua & formaggio in pasta reale. piati. 15.
Guoi fritti. 60. coperti de sapore zallo. in piati. 15.
Di pescaria di fontane, & Gambari mutati fritti. piati. 15.
Di Spinaqi in sapore, con fette di pan sotto. piati. 15.
Di Miglioramenti in potacchio. piati. 15.
Di Casatelle. piati. 15.
Di Galline soffritte col suo sapore. piati. 15.

La qual Viuanda mentre si pose in Tauola, cominciarono a sonare cinque Violoni, & sonarono sin che fu portata la Quartadecima Viuanda, nellaquale erano.

Di Ritortoli. 15. grandi alla Melanese pieni. piati. 15.

sonarono sino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le bagattelle. Fu adunque la Nona Viuanda a questo modo erano.

Ostreghe mille.	in piati.	54.
Naranzi, & Peuere.	in Tondi.	54.

Ilche fatto cominciarono a sonare i Piffari, & quiui pensò ogniuno che fosse finita la Cena, ma si leuò solo il primo Mantile, con tutte quelle cose, che erano sopra esso, & poi si ritornarono le Saluiete bianche, i Coltelli, i Salini, & vna Brazzatella, & vno Pinzonzino pur di Zuccharo, & latte per ciascheduno, e dopoi si possero le sottoscritte robbe in Tauola, cioè.

Quindici figure che furono, otto mori ignudi, & sette femine ignude pur more, di pasta di Sosamelli, con ghirlande di Lauro in testa dorate in parte, & acconcie con certe Verdure, & diuersi fiori, che copriuano le parti che naturalmẽte si nascondono. Poscia la decima Viuanda fu tale.

Di Sauonea prese. 75.	in piati.	15.
D'Insalata d'herbe diuerse, e fiori.	piatelletti.	54.
Di Cauiaro frescho.	piati.	15.
D'Insalata di Ruuia in tegole soffritta.	piatelletti.	54.
Di Bottarghe tranciate.	piati.	15.
Di Mantighiglia.	piati.	15.
D'Insalate di Code di Gambari, & Cedri.	piatelletti.	54.
Di Varollo in sale.	piati.	15.

Et Quiui mentre si posero le Insalate in Tauola, sonò M. Aphranio il suo fagotto, poscia fu portata la Ondecima Viuanda nellaquale erano.

Code di Trutta grandi fritte. 15.	in piati.	15.
Di Ginestrata magra.	piati.	15.
Di Sturione in pezzi in pignatta alla Alemana in Vernazza, & succo di Naranzi.	piati.	15.
Ritortoli. 60. alla Firentina d'un'uouo pieni d'uua passa, pignuoli, e Zuccharo, & Canella sopra.	in piati.	15.
Di Potacchio di seppe alla Venitiana.	piati.	15.
D'Voua alla Francese.	piati.	15.

D'Offelle alla Melanese. piati. 15.

Et cosi portata questa Viuanda cominciarono a cantare i cantori dello Illustrissimo Signor Duca, cioe M. Giouan Michelle, M. Grauio, M. Giannes del Falcone, & suoi compagni, & cantarono sempre, insino che gionse la settima Viuanda tale.

Erano in essa di Reine grosse in morelli in bruodo nero, con Mandole tagliate sopra. piati. 15.

Luzzi in dobba fritti. numero. 15. in piati. 15.

Agonni fritti. 60. con Zuccharo, & canella sopra. in piati. 15.

Suppe. 15. d'Vua passa passata. in piati. 15.

Di Barboni accarpionati caldi. piati. 15.

Frittade. 15. con Cauiaro fresco. in piati. 15.

Di Varie arme di pasta alla Tedescha piene di pastume del Marzapane fritte. piati. 15.

Tortelle. 15. picciole di Ruuia. in piati. 15.

La quale Posta in Tauola, venne fuori della frascata il Tamburino della Illustrissima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro Damigelle con tanta vaggezza, che fu marauiglia a ciascheduno, & cosi andarono ballãdo la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, & il brando, sempre datorno la mensa, quando sopragiunse la ottaua viuanda, & furno portati.

Pastelli. 15. pieni di Crema Francesi grandi. in piati. 15.

Di Butiero sfilato, lauato con Zucchar & acqua rosa. piati. 15.

Carchiofoli numero. 60. cotti. in piati. 15.

D'Oliue. piati. 15.

Di Pome guaste. piati. 15.

Di Guanti. piati. 15.

Cappe. 60. di San Giacomo fatte di pasta reale, piene di mariconda fritte. piati. 15.

Pastelli. 15. d'Ostreghe. in piati. 15.

E Subito che fu posta in Tauola questa Viuanda, cominciarono i Musici a sonare questi stromenti, cioe tre Flauti, tre Cornamuse, & vno Violone, &

Chieppe cotte ſu la gratella col ſuo ſapore, & praſomeli. nu. 15. in piati. 15.
Di Viuanda gialla di Nizzole alla Napoletana laquale comunamente ſi chiama Villanata. piati. 15.
Granceuole. 60. in Tiella piene ſotto ſtate. in piati. 15.
Di Sturione alleſſo coperto di ſalſa. piati. 15.
Di paſta Tedeſcha retonda in frittelline. piati. 15.

Lequali coſe tutte poſte etiandio ordinatamente in Tauola, ſi fece una Muſica, nellaquale ſi ſonarono vna Dolzaina, vno Violone, due Cornamuſe, & vna Cettara, & ſeguito il ſuono, ſino che ſi porto la quinta Viuanda laquale ſtaua in queſta maniera, Erano nell'ordine di quella

Tortelle alla Lombarda. numero. 15. in piati. 15.
Di Varuolli alla Tedeſcha con cipolle. piati. 15.
Di Luzzi grandi fritti. numero. 15. coperti di brognata con Aneſi confetti ſopra. piati. 15.
Di Lente in ſapore. piati. 15.
Di Capirotta morella di Luzzi. piati. 15.
Paſtelli d'Anguille. numero. 15. in piati. 15.
Di Sturione fette. nu. 45. in gratella col ſuo ſapore, & praſomeli. in piati. 15.
Di Streggi fritti. piati. 15.

E queſta Viuanda paſſo con intratenimẽto de Buffoni alla Bergamaſca, & alla Vinitiana, ch'andarono buffoneggiando intorno alla Tauola ſino a tanto che ſi porto la ſeſta Viuanda, in cui erano.

Carpioni. 60. fritti con ſalſa baſtarda ſopra. in piati. 15.
Di Panze di Luzzi grandi cotti ſulla gratella, con aceto pepe e proſomeli. piati. 15.
Fiadoncelli. 60. grandi pieni d' Vua paſſa, Torli d' Vua, Zuccharo & Canella. in piati. 15.
Tomaſelle di Luzzo. 60. fritte. in piati. 15.
Fritade Verdi. 15. con pignuoli, & Vua paſſa dentro. in piati. 15.
Di ſongi fritti col ſuo ſapore. piati. 15.
Di Ruuia in mineſtra con marzollini tagliati in pezzi dentro. piati. 15.

E Subito che fu posta in Tauola questa viuanda fu fatta cō somma harmonia, et sommo piacere de gli ascoltanti vna Musica di Tre Tromboni, & Tre Cornetti, i quali pareuano veramente all'hora venuti dal sommo choro, & continuorono sino a tanto che fu portata la seconda viuanda nell'ordine dellaquale furono portate.

Sfogliatelle di pignuoli sgrostate, con formaggio grasso. nu. 15. in piati. 15.
Di Luzzi allessi con sapor bianco & fiori di boragine sopra. piati. 15.
Di Suppa dorata. piati. 15.
Rombi. 15. accarpionati con Limoni tagliati sopra. in piati. 15.
Di Migliorametī arrosto cō Zucchаro & Canella sopra. piati. 15.
Di Lampredine fritte. piati. 15.
Di Tenche riuerse riuestite alla Francese coperte cō sapore di sabba. piati. 15.

Et in tanto che questa Viuanda era in Tauola, fu sonata vna Dolzaina, vno Trombone, & vno Flauto alla Alemana, nella Terza viuanda furono di

Pastelletti di bianco mangiare fatto de Luzzo fritti. numero. 60. in piati. 15.
Fiordiligi alla Francese grandi numero. 15. in piati 15.
Di Suppe di Cibibo in Maluasia con Zuccharo, & Canella sopra. piati. 15.
Di Pallamida in potacchio pezzi. 30. in piati. 15.
Luzzi. 15. grossi nello Spiedo con il sapore della ghiotta & aceto sopra. in piati. 15.
Di Sardele di mare fritti con naranzi sopra. piati. 15.
Gambari grossi. 400. in piati. 15.
Di sturione tagliato minutamente in padella fritto in butiero col sapore Anglese piati. 15.

Laquale Viuanda posta in Tauola, cominciarono medesimamēte i Musici eccellenti con somma marauiglia d'ognuno a sonare insieme questi strometi, cioe. Vn'Arpa, vno Flauto, & un Cauacembalo, & sonarono etiamdio insino a tanto che fu portata la quarta Viuanda, nellaquale erano di Leuatelli. 120. in numero. piati. 15.

Di Luzzi in Vino alla Fiamenga, con Cedro tagliato minutamēte piati. 15.
Di Risi alla Ciciliana. piati. 15.

Di Tarantello allesso freddo con prassemoli sopra. piati. 15.
Barboni accarpionati. 120. in piati. 15.

Figure di Zuccharo numero. 15. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Baccho, & cinque di Cupido, dorate tutte in parte, & dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della Tauola sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, & bottigliarie con vini preciosissimi di varie sorti, & con tutte le cose necessarie alla Credenza.

A man sinistra del Giardino era vna belissima, et gran frascata ornata di diuerse arme, & festoni medesimamente, come quella, ch'era sopra la Tauola, sotto laquale stetero Musici continouamente a sonare, & a cantare, sino a tanto che duro la cena, come a pieno si dira di viuanda in viuanda, seguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore. 22. quando si partirono del salotto essendo gia finita la farsa, & mentre veniuano alla Tauola, li andauano inanti quattro Musici vestiti tutti ad vna liurea, tra iquali vno sonaua vna Cettera, l'altro vn Leuto, il terzo vn' Arpa, & il quarto vno Flauuto, sonando pero tutti insieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, & quattro giouanette, che veniuano danzando, & li accompagnauano alla mensa, doue data subito l'acqua odorifera alle mani, si mangiarono le insalatte, danzando tuttauia quei giouani, & quelle giouanette, & poscia gionse la prima Viuanda laquale staua in questa guisa.

Furono con mirabil'ordine portati Pastelli. 15. grandi di Trutte in piati. 15.
Voua dure cento spaccate per mezzo piene, con sapore Francese sopra. in piati. 15.
Di latte di Sturioni, e Milze di Luzzo, & altre richeste di pesce, fritte con naranzi e Canella, & Zuccharo sopra piati. 15.
Di sturione allesso, con Alliata sopra, e sapore incarnato che rappresentaua la impresa di Sua Reuerendissima Signoria. piati. 15.
Orate. 60. fritte. in piati. 15.
Di Minestra bianca d'Amito, detta Diamante. piati. 15.
Pizze sfogliate catellane. 15. in piati 15.
Di Pesci piccioli di po fritti. piati. 15.

E Subito

CENA DI PESCE, LA QVALE fece fare per me a Belfiore lo Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arciuescouo all'hora di Melano, Al presente Reuerendissimo Cardinale di Ferrara, all'Illustrissimo Signor Don Hercole suo Fratello, in quel tempo Duca di Chiartres, hora Duca di Ferrara. Et all'Illustrissima Signora Madāma Renea sua mogliera, Et all'Illustrissimo Signor Don Francesco Estense, & ad altri Signori & Gentil'huomini, & Gintildonne, i quali tutti arriuauano al numero di cinquantaquattro nella prima Tauola, e fu questo di Sabbato, alli di. 20. di Maggio, il giorno di San Bernardino Del. 1529. Et perche la cosa s'intenda piu intieramente, dico che Prima si corse all'Annello il giorno sino ad hore. 21. per molti honorati Caualglieri brazza Venticinque, di Velluto morello crimisino, il che fatto, entrati tutti i piu Nobili nel palaggio mentre nel Salotto del Giardino si recito una Farsa, & si fece una diuina Musica di diuerse Voci, et varii stormenti: S'apparecchio in esso giardino vna Tauola con tre mantili l'uno sopra l'altro, con saluiete a piu modi, & con diuerse foggie di piegature diuinamente fatte. La qual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, cō suoi Salini, & coltelli. Sopra dellaquale era vna bellissima Frascata con festoni, & varie arme artificiosamente fabricata, dopoi li furno poste le sotto scritte robbe disopra, per l'ordine ch'io le racontaro.

Pane vno intorto di late, & Zucchato, & vno Biscotello per persona.

Di Marzapani biscottati pezzi numero. 60. & Pignocati numero. 60. in piatelletti. 15.

Caui di latte cinquantaquattro.	in piatelletti.	54.
Insalata d'herbe, & Cedri fatta in varie arme, & lettere.	in piatelletti.	54.
D'Insalata di Spargi.	piatelletti.	54.
D'Insalata d'Anchioe.	piatelletti.	54.
Fiandoncelli di Cibibo, & pignuoli. 150.	in piatelletti.	15.
Di Passtelli pieni di polpette di sturioni.	piatti.	15.



Vno Sopracuoco con robbe in Cucina.
Cuochi, & aiutanti, & guattari, & fachini per legne et Acqua.
Persone per apparare il luoco.

ANDATE IN VILLA, O ALTROVE.

CAVALCATVRE, Cuochi, Mulli, Carette, Naui.
Fornaro, Massarie sue.
Beccaro, e sue Massaritie.
Cosina fornita.
Credenza fornita.
Tinelli forniti.
Guardarobba fornita con tutti i suoi. El suo Superiore con aiutanti di camera. Sarto, Barbiero, Trombetta, fachini, & altri.
Canzelleria con i Consiglieri, Secretarii, Gancellieri, e Cauallari.
Tauole, e Scanni snodati da campagna, e forniti di ramo.
Musica.
Modo de falconeria, e Sparauieri secondo il tempo.
Cani diuersi, Tele, Rete, e Leopardi, e modo d'andare alla Struza, a Can da rete, e Ocellare, a Parede, o a Ragna, e Ciueta col veschio.
Carte, e Dadi, Tauolieri, e Scachieri, Tauola con le cugole, e Osse con la sua borella.
Balloni con i braccialetti, palle da vento con li scanni, e Scrizzotto da sgōfiarle, Pallette picole con le racchette.
Balestre, Balottare, Zarabottane, e Schioppi.
Pallo di ferro per trare, & Arme diuerse da giuoco.
Modo di pescare a diuersi modi.
Strame, e Biaua con tutte le Masséricie opportune, e necessarie per la stalla.
E a cui sera necessario fare alcuna prouisione, Li sera bisogno di Carta, Calamaro, Inchiostro, Penne, o Calamo, forbicine, Temperarino, Cera, e Polue.

leuare secondo che li dira, con Spenditori.

Vno con la lista che vada sopraueděndo alle Credenze a far mettere Sapori, e Paste, e Robbe fredde, Limoni, Melaranzi, Sapori, Oliue, Vue, & altre cose secondo che serano notate su la Lista del Banchetto.

Vno Sescalco alle Donne fuori della prima Tauola, & Creděciero, Imbăditore con due che l'aiutino.

Vno Siniscalco al Tinello col Credenciere, Imbanditore, Panatiero, Caneuaro, & aiutanti.

Credencieri, & Bottiglieri alle prime Tauole, con famigli che vadano su, & giu a portar vini, & acque, & Piatelli vuoti, & altre cose.

Vno con due o tre huommi che faccia porre, & leuare le Tauole, inacquare & spazzare il luoco, & profumarlo.

Due che racogliano tutte le Robbe in vna dispenza, & tengano conto a cui dispensano.

Due che habbiano cura di far lauare piatti, & portargli alla Cucina o Credenza doue ordinera il Siniscalco generale o suoi supplementi.

Portatori da Piatelli che vadano alla Cucina.

Persone che restino a dar bere, & non si partino quando gli altri vanno alla Cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuaranno di Tauola, che siano amoreuoli al Patrone, & habbian piu cura dell'honore del Patrone, che dell'util proprio.

Vno cō compagni ch'abbia cura della porta.

Vn Caneuaro, con vn garzone, che stia sempre in Caneua.

Vno officiale che habbia vn garzone da rispetto per cosa che sopragiūgesse.

Che li Pissari mangino quando il Duca mangia, o la prima Tauola, nō vi essendo il Duca, o altro Prencipe.

Vna persona da conto, o piu che vad'alla porta, & riceua i Nobili & massime le Dōne, che verrano alla festa, & ragazzi con torci accesi, si sera di notte.

Due Soprastanti dalla Cucina alla Tauola, che vadano sopraueďendo, se le Robbe vanno in Tauola.

Asse, e Paletta per far Cauiaro, se sera tempo.

Azza d'Arrosto, & per cuocere, Rese, & Aghi.

Sedacci, o Stamegna, o Criuelli.

Granate, & Granatelli, Acqua, buone Legne sopra tutto.

Tauola per la prima Tauola, Credenze, Bottiglierie, Tinelli, Cucina per lauorare, & per imbandire, e alli officii, & da rispetto, tutte fornite di Trespoli Panche, & Panchette, o Scaranne, e Carpette per le prime Tauole. Quelle di Cocina senza panche, eccetto pe'l bisogno de Cuochi.

Tribunale per le donne, & Pifferi, se si ballera.

Fiaschi d'Argento, Stagno, pietra, o vetro, Coppe, o Bicchieri, dal piede, e Bichieri communi, e Mastellette di vetro, coperchi di Coppe, e Peretti per i Nobili.

Guastade, Boccaline, Peretti di Cristallo, Orinali, Cantari, & Secchielli, Boccali grandi, & piccioli.

Piatelletti per Insalate, & frutti, Piadenelle grandi, mezzane, & picciole.

Piatelli grandi per Arrosto grosso, & Ostreghe, Scudelle, & Scudellini, e Tondi.

Taglieri da imembrare in Tinelli.

Sparture per ridurui le robbe che se leuaranno di Tauola.

Ceste longhe dal manico con cui si possa andar leuando le Robbe di tauola.

Corda da pozzo, o per altri bisogni, Stoppa, per stoppare fiaschi, & altri bisogni.

Arme dipinte, festoni, Tremola, fronde se sera per Nozze.

Similmente Mazze dipinte per li soprastanti.

Se e tempo da Maschere, sara buono mettere in ordine vno Camerino con qualche habito da Maschere, & ordinare vno che n'habbia cura.

OFFITIALI.

VNO Siniscalco generale, con due che sopplischano a quello che egli solo non puo, vno de quali faccia imbandire, & l'altro faccia mettere in Tauola, &

Profumio detto altre volte al principio (Per mettere la Spe
Dattari, e Cibibo altra volta detto, & hora repetito. (tieria tutta insieme.
Stopino.
Carta di strazze.

MASSERITIE DA CVCINA.

CALDAIA da Capi di Latte.
Zangola, da Latte mele,
Pelle di Capretto scorticato a folesselli, per fare la Mantigilia.
Cazza da gelatina, Schrizzotto per li vermicelli di butiro. Ingiegno per li Maccheroni.
Catino da mangiare bianco, o Riso Turchesco, e altro con la sua palletta di legno.
Catinelle picciole, per i Capi di latte.
Catini, & Catinelle per impastare Viuande.
Mastelli, Mastellette, & secchie per Cucina, & per altroue.
Caldai grandi, Pentolini, Stagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & Collaturi.
Cazza per frigere i Rosoni di pasta.
Padelle grandi, mezzane, & picciole.
Testi di rame, o di pietra oltre vn forno.
Trepiedi, e Catene da fuoco.
Mescole da sapore.
Spediere, & Spedi d'Arrosto sottili & grossi, & Ghiotte.
Mortai, Macinelle, & Pistelli.
Gratelle grandi & picciole.
Badili.
Mescole forate, & da menestrare grandi & picciole.
Tauola da pasta, & Lisignadori.
Coltelli, Gratuggie, Speronelle, & Bussoli, & ferri per la pasta Todesca.

Doppieri bianchi & rossi, Torchietti & Cãdelotti, & Candele bianche, e rosse, & Candele di seuo, & Torchi di corda da vento.

Marzapano integro, in pezzi, a piu foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, Pistachea, Sauonea, Susamelli. Pãpepato di Zuchero, e di mele

Azimi d' Hebrei, Zuccherini di monache, Berlingozzi, & frutte di Zucchero.

Cedro, Scorze di Limoni, Naranzi, Limoncelli, Lattuca, Coccomeri, Zuccato, Peri, Mandole, Nespili, & altre frutte in siropo, & coperte di Zuccharo.

Trazea di Canella, di Rancetti. Anime di Melloni, Pignuoli, Pistacchi, Mandole, Nocciuole, Coriandri, & Anisi confetti bianchi, con Muscio, e senza, & mandolata.

Coppette, Toroni, Calisoni, Mostazzoli di Zucchero.

Codognata, Codogni in quarto, Gellatia di Codogni, Marene in siropo, et fresche, coperte di Zucchero, & Brogne in siropo, & Codognata genouese, & Perata.

Acqua Zuccherata, Chiarea, e Hippocras.

Mostarda di piu sorte, sapor d'vua, di Codogne, & Marene, Corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestramento delle Viuande. Zucchero grosso, fino, & Zucchero candido, intiero, & pesto.

Canella, Peuere, Pepelongo, Gengiauro, Garofani, Noci moscate, Macis, Croco intiero, & pesto, Spetie fine appartate, & miste.

Mandole, Vua passula, Pignuoli, Pistacchi, Nocciuole.

Farina d'Amito, & di Riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua Nansa, & altre acque odorifere per le mani.

Mele.

Grana Paradisi.

Arcelle.

Fongi freschi, & salati, & Sponzole.

Butiro, Riccotta, Riccotta di butiro, Caui di Latte, Giuncate, Panna di latte, Mantiglia

Formaggio duro, grasso, tomino Pecorino, Sardesco, Marzolini & prouature, & rauiggliuoli.

Oliue, Persiche, fiche fresche, e secche. Popponi, Scotie, Vua frescha di varie sorte, & secca, Vua passa uua schiaua, Cibibo damaschino, Dattali, Lazaruoli, Peri, & Pomi di piu sorti, & Carchioffoli, Cardi, Alberges, Arbicochi, Montaghe molegnane.

Cotogni, Pome granate, Noci, Garugli, Nocciuole fresche, & secche, Susine fresche, & secche, Marene fresche, & secche. Ceregi di piu sorte, Frauole, Sorbe, Nespili, Caratte, Trasi, Tartuffo, li Frutti in aceto, Trigoli.

Insalate di Lattuche, Lattuca accappucciata, Lattuca longa, Endiuia, Cime di Radecchi da cuocere, Ramponzoli, Cresone, Drago. & altri miscugli, Cappari, Carobbe, Sparasi, Cipolle, Cocomeri, o citriuoli, Menta fiori di Boragine di buglosa, e di Menta, e di Rosmarino, Rape, Cedri, Ale, Piedi, Magoni di polli, Polpe di Pauoni, di Faggiani, Caponi, Pernici, & Fasioletti, & Pisello in bacelli tutte per salate, le quali anchor di carne freda, potrãsi fare.

Radici, Rauanello, Raffano, Remolacci, Aglio, Porri, Scalogne.

Petroselino, Serpillo, Maggiorana, Menta, Ramerino, Basilico, Saluia, Lauro, & altre herbe odorate, & amare, e Pastonache

Rape, Nauoni, Cauoli gretti, e bianchi, Verzotti, Capucci, Broculi, Cauoli rape, Cauoli fiore, Spinacci, herbuccie, Zuche di piu sorte.

Finocchi, e finocchietti freschi, & secchi, & in aceto.

Piselli, Fagiuoli, Ceci bianchi, & rossi, Bacelli, Ciserchia, frescha secchaa, et parte infranta, & faua menata.

Limoni, Melaranci, Riso, Faro, Formento grosso, & lente, Macheroni napoletani, Vermicelli, e Sosomeli.

Olio per Insalate, & da Cucina, e Lampade, Sale e Salina bianca.

Spetiaria.

ciccia rossa, & gialla. Migliazzo.

Persciutti, Sommate, Coppe di bue in pezzi salate, Lingue di bue, Gambetti, Ocbe in sale, Teste di porco mesalate, Robba in dobba, & in casonada, e robba fredda.

Fegati di Vitello, fegati di polli, & papperi, & di porco, Coratelle & Testecciolle d'Agnello, o Capretto: Ceruella di porco: piedi di porco Castrato, o vitello, o bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di vitello, Poppelline di vitella, lombi di porco, o di bue, Panciette di porco per tortelletti, Grasso & midolla di bue, o vitello per pastelli, minestra, fiandoncelli, e Torte.

Lardo, carnesalata, Carne verzellata, Sugnii, & Dileguido.

Pesci freschi, cioe, Storione, Ladano, Copese Porcelette, Trute, Carpioni, Sardoni, Agoni, Chieppe, Luzzi, Tenche, Reine o Carpe, Persichi, Lanfrede grande, & picciole, Temuli, Pescherie minute di fontane, Gambari muotati, Rane, Lumache Galane, Pesciolini piccioli, Strigi Barbi, Cauedani, Socte, Scardoe, zangarinelli piccioli.

Varuoli, Rombi, Orate, Dentali, Barboni, o Triglia Lombrina Corbi, Ralamide, Passere, & Passeratti, Ceuali di piu sorte, Meggie, Sgombri, Sori, Goi, Albari, Fraolini, Aguselle, Sardelle. Paganelle, Menole, Anguille di piu sorte. Altra pescheria minuta da Tratta di Mare. Seppe Calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai Sfoie, & Oltranini. Pesce Cappone, Tonelli, Altri pesci non sono in molta consideratione in queste bande, come Macarelli, Polpe, Rezze, Pesce Cane, e altri che sono cibi per Galeotti.

Pesce salato, cioe Salmone, Tarantello, Tone, Tonina, Schinale, Anchioe Meglioramenti, Scauezzature, Ceriole, Buratelli, Meggie, & altri Ceuali, salati, Meggie, & Bottoli, & Anguille affumate Orate, Ceuali, & altri pesci nell'aceto, Sardelle, Marulose, Sgombri, Renghe bianche, e affumate.

Cauiaro fresco, & salato, Bottargo, & Pesce da foglia.

Astesi, Gambari, Granceuole, Grancipori, Grancelle, Moleche, Schille, Gambarelli di mare, & d'acqua dolce.

Ostreghe, Cappesante Spolette, Peuerazze, Cappe, Calcinelli, Pantalene

dellieri da Doppieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, et panadelli accadēdo Poi Lampade, & Lanternoni, per attaccare con le sue corde, & girelle Lucerne da solaro, Moccaduri da lume, Vite da attacare.

Bacini, & Bronzini d'Argento per le prime Tauole, & altri per le altre Tauole.

Saliere d'Argento per la prima Tauola, & poi Salini per le altre.

Mazzuolli di fiori secondo la stagione, & nella Vernata finti di seta & d'oro, & d'Argento da mettere vno per posta sopra le Saluiette volendone, Stecchi per nettar i denti.

Pan da tauola intorto tagliato, boffetto, Pinzoni, Michini, Maroncini, Nauicelle, Bracciatelle di piu sorte, & Biscottelli con latte & Zucchero, o senza, Crescentine di butiro per le prime Tauole, & poi Pan da famiglia, Casse, Sacchi, Ceste.

Farina buratata bianca, & nera per la Cucina, & altri bisogni.

Maluagia, Romania, bastardo, Greco di Somma, Greco Toscano, Siruolo, Trebbiano, Amabile, Racese, Vernaccia, Vin biāco, o nero, o Claretto, grande, o picciolo, Dolce, o non dolce, acerbo, o racente, o tondo, Albana, & graspia, Mangaguerra, Latino romanesco, Sanseuerino, Raspato, Corso, acquato, o d'altra sorte secondo il tēpo, o loco doue tu ti ritruoui. Et vino da famiglia, Acqua, Aceto, Agreste, Sabba, Botte, Barile. Piriotti, Tappe, Pirie, leue.

Carne di Manzo, Vacina, Vitella di piu sorte, Porci saluatici, & domestici, Ceruo, Daino, Capriuolo, Agnello, Capretto, Castrone Porchette, Lepri, Conigli, Giri, Pauoni, Faggiani seluatici, & domestici. Pernici, Coturnici, Frācolini, Tordi, Starne, Becchazze, Notulani, Beccafiche, Quaglie, Porzane, Tortorelle, Papperi, Grue, Oche, Tarabusi, Aeroni, Beccarbelli. Anitre seluatiche, & domestiche. Arzauole, grosse mezzane, & picciole, Girioli, Piueri, Felizzette, & altri occelli.

Capponi grassi, & carnosi, & similmente, Galine, Pollastri, o Pollastre Columbi casalenghi, o di colombara, o Palombi, Voua fresche, & non fresche.

Salami di Porco inuestiti, o non inuestiti, Salcizzoni, zambudelli, Mortadelle di fegato, Mortadelle gialle, Sanguinacci, bianchi et rossi, Tomaselle, Sal-

MEMORIALE, PER VNO APPARECCHIO GENERALE.

MEMORIALE *per fare vno Apparecchio generale, per la venuta di ogni gran Prencipe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, o per Nozze, o qualunche altra cosa che possa accadere d'importãza, fatta prima la prouisiõe d'Allogiamẽto in vna corte, o Palazzo: e non potendo in vno solo Palazzo accõmodarsi, cercando altre case piu propinque per sopplemento di quello che nõ si puo in uno solo si per le persone, come per li caualli. poscia hauuta la lista della Comettiua, e fatta quella de i Banchetti: Discorrendo il qui descritto Memoriale, potrai al tutto prouedere, e accõmodarti secõdo i tempi, e Paesi, doue ti ritrouerai, come ti sera mõstrato a pieno.*

Prima trouerai Tappezzeria Lettiere, Letti Materazzi, Pagliarizzi, Cauezzali, con Lenzuola, Coperte, Coperturi, Piummi, & Guanciali forniti Trabacche, Sparaueri, o Capeletti, che ti piaccia chiamarli, forniti pel luoco, il quale si deue apparare, & profumare a tempo.

Arpioncelli, chiodi, Bulette, ouer broche, Martelli, Scale per apparare, e Piche per sorgere le Tappezzerie, quando s'appara, & per accendere Torchi posti in alto, & ammorzargli, Cauedoni, Palette, Moglıette, Zampini, Mantesetti Scaldaletti, Solfanetti, e Schermagli.

Tauole, Trespoli, Panche, Panchette, Scarãne, & Cossini da sedere, in camera, & doue si stara, a veder ballare, se si ballara, & Scanni da destro.

Mantili per le prime Tauole, per Credenze, Bottiglierie, Tinelli per imbandire, & da rispetto, Saluiette, Trucchaboccha, Touaglie da acqua mani, et da uiuande, Truccacoltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue foszine, per trinzare, & Coltelli per le Tauole, e Cucchiare, e Pironi.

Cãdellieri per la prima Tauola d'Argẽto, e per le altre Tauole, & Camere, & Credenze, Bottiglierie, & Cucina, & officii di Ottone, o di legno Can

PVBLICATA che fu Illustrissimo & Reuerendissimo Monsignore, La desiderata nouella di quella honoratissima dignitade che gia molti anni prima vi haueuano prescritto i meriti grãdi, il valor singolare, & le virtu infinite che vi Illustrano l'animo, tal che egli rimane in dubbio, o se voi da lei, o se essa da voi riceua maggior splendore: Sentei subito infondersi in me quella grãde e smisurata allegrezza, che sentir deue vno fedele sincero & affettionatissimo seruidore, come io vi sono, La onde ardendo tutto di disiderio di fare similmente conoscer'a gli altri la inestimabile consolatione che mi gioiua nel core: Diliberai di fare vna festa magnifica burlando sempre, col lo alludere a certi denari, li quali da l'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruenero alle mani, & si come quei baiocchi (bonta di chi li raccolse) se ne andorono in fumo: Cosi a punto il bãchetto ch'io faceuo era tutto ombra, sogno, chimera, fittione, mettafora, e allegoria. Lequai cose descritte & narrate con quel miglior'ordine ch'io seppi, & che lor conueniua, all'honorato & glorioso nome di V.S. Reuerendissima hauẽdo destinato di dedicare, come per vn perpetuo testimonio della somma allegrezza mia: Essendomi stato il cio fare prohibito da chi mi puo commandare, differendo ad altro tempo la editione (se pur ella mi fia mai concessa) non ho pero voluto mancare di consecrarle hora alcuni conuitti veri, abondanti di varie & diuerse viuande dalla diligenza dalla industria & dalla esperiẽza del mio basso & rozzo ingegno ritrouate & cõposte & in effetto fatte, a fin che. V.S. Reuerẽdissima da questo, benche picciolo indicio, possa comprendere, quale e quanta sia la prontezza & la efficacia dell'amoreuolissima seruitu mia verso lei. Quãtõque poi (come bisognarebbe) le forze non m'accompagnino.

Alla cui buona gratia humilmente con
ogni riuerenza mi raccomando.



BANCHETTI

COMPOSITIONI DI
VIVANDE, ET AP-
PARECCHIO GE-
NERALE, DI
CHRISTOFORO
DI MESSI
SBVGO,

ALLO ILLVSTRISSIMO
ET REVERENDISSIMO
SIGNOR IL SIGNOR
DON HIPPOLITO
DA ESTE,
CARDINALE DI
FERRARA.

Con gratia Et Priuilegio.

IN FERRARA PER GIOVANNI
De Buglhat Et Antonio Hucher Compagni.
Nell'Anno. M. D. XLIX.

Oeconomia. De re culinaria

510.



95B